

Rezept

Baiser-Eistorte

Ein Rezept von Baiser-Eistorte, am 24.02.2024

Zutaten

4 Baiserböden (26 cm Ø; beim Bäcker bestellen oder selbst gemacht)	200 g Zartbitterkuvertüre
900 g Sahne	600 g Himbeeren
	4 TL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tortenring von 26 cm Ø (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Baiserböden bereitstellen. Die Kuvertüre mit einem Messer grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. 3 Baiserböden mit der Kuvertüre bestreichen. Die Himbeeren verlesen.

2. Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. 200 g Sahne mit 1 TL Puderzucker steif schlagen. Die Sahne auf dem Boden verteilen und 150 g Beeren darüberstreuen. Den Boden 20 Min. in das Tiefkühlfach stellen.

3. Inzwischen wieder 200 g Sahne mit 1 TL Puderzucker steif schlagen. Den Boden herausnehmen, den zweiten Baiserboden auflegen, die Sahne darauf verteilen und mit 150 g Beeren bestreuen. Den Boden wieder 20 Min. in das Tiefkühlfach stellen.

4. Inzwischen 200 g Sahne mit 1 TL Puderzucker steif schlagen. Die Torte herausnehmen, den dritten Baiserboden auflegen, die Sahne darauf verteilen und 150 g Beeren darüberstreuen. Den vierten Baiserboden auflegen. Die Torte mindestens 12 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

5. Etwa 1 Std. vor dem Servieren die Torte in den Kühlschrank stellen. Die restliche Sahne mit 1 TL Puderzucker steif schlagen. Die Eistorte mit der Sahne rundum locker bestreichen. Die Oberfläche mit den übrigen Himbeeren bestreuen. Die Torte sofort servieren.