

Rezept

Eistorte Happy Birthday

Ein Rezept von Eistorte Happy Birthday, am 27.03.2025

Zutaten

200 g Mirabellen	200 g Aprikosen
½ Vanilleschote	150 ml frisch gepresster Orangensaft
150 ml Milch (3,8 % Fett)	3 Eigelbe (Größe M)
100 g Zucker	400 g Sahne
100 g farbige Schokolinsen	kleine Kerzen für die Deko (nach Wunsch)
Puderzucker zum Bestäuben	Springform (20 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Mirabellen und Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und grob zerkleinern. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Orangensaft in einem Topf (20 cm Ø) erhitzen. Früchte, Vanilleschote und -mark darin bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. Die Früchte samt Sud fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und auskühlen lassen.
2. Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
3. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Milch zügig unter Rühren zugießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
4. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen und auf einem kalten Wasserbad in 8-10 Min. kalt rühren. Das Frucht- und Sahnepüree unterziehen. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig fest aufschlagen und unter die Parfaitmasse heben.
5. Die Form doppelt mit feuchter Frischhaltefolie auslegen. Die Hälfte der Parfaitmasse einfüllen und ein Drittel der Schokolinsen aufstreuen. Mit der restlichen Parfaitmasse bedecken und wieder mit einem Drittel der Schokolinsen bestreuen. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, mit der überstehenden Folie abdecken und mindestens 6 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
6. Die Form aus dem Tiefkühlgerät nehmen und kurz in heißes Wasser tauchen. Die Torte aus der Form lösen und die Folie abziehen. Die Eistorte auf eine Platte setzen und mit den restlichen Schokolinsen und nach Wunsch mit Kerzen verzieren. Die Torte 20 Min. antauen lassen. Vor dem Servieren den Rand mit Puderzucker bestäuben.