

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Eistorte
mit Blaubeersöße**



Zutaten

Boden

120 g Butterkekse
(Vollkorn, Hafer od.
zuckerreduziert)
100 g Butter
Abrieb von ½ unbe-
handelten Zitrone
40 g gehobelte
Mandeln

Parfait

4 Eier
4 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
160 g Zucker
auf Wunsch:
Himbeergeist
zum Verfeinern
15 g Agar Agar
150 ml Wasser
400 ml Schlagsahne

200 g Schmand
200 g Blaubeeren
(frische oder TK)

Blaubeersöße

250 g Blaubeeren
(frische oder TK)
50 g Zucker
Saft ½ Zitrone
5 g Agar Agar
200 ml Wasser

🕒 1 Std. ❄️ 6 Std. ⌀ 18 cm

1 Boden

Kekse zerkleinern. Butter schmelzen und nun mit den Keksbröseln, dem Zitronenschalenabrieb und den Mandeln verrühren. Die Keksbrösel-Mischung in einem Tortenring mit 18 cm Durchmesser verteilen, festdrücken und einfrieren.

2 Parfait

Eier, Eigelb, Vanilleextrakt und Zucker in einer Metallschüssel mit einem Handrührgerät über einem kochenden Wasserbad für 5 Minuten verrühren. Die Eiermasse wird voluminös und wird innerhalb der 5 Minuten durch das kochende Wasser auf 80 °C erhitzt, Keime sterben ab. Die Eiermasse vom Wasserbad herunternehmen und 20 Minuten mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine kalt rühren. Inzwischen die Blaubeeren in einem Topf – nach Belieben mit 2 EL Himbeergeist einkochen lassen, so dass die Flüssigkeit verdunstet. Das Wasser mit dem Agar Agar aufkochen lassen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Danach mit den Blaubeeren vermischen. Die Sahne steif schlagen. Nun die Blaubeeren, die Sahne und den Schmand unter die abgekühlte Eiermasse heben und vorsichtig über dem gefrorenen Boden verteilen. Die Torte für mindestens 6 Stunden – aber am besten über Nacht einfrieren.

3 Blaubeersöße

Blaubeeren, Zucker, Zitronensaft, Agar Agar und Wasser vermischen und aufkochen. Mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen und danach abkühlen lassen. Die Torte aus dem Tortenring entfernen und mit der Blaubeersöße anrichten.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

