

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 8. Juni 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Amarettini Beeren-Eistorte**

**50 Minuten (ohne Kühl- und Gefrierzeiten)/ für Ehrgeizige**



---

### **Zutaten**

Für den Amarettini-Brösel-Boden: 50 - 100 g geschmolzene weiße Schokolade, ca. 150 g Mini-Amaretti.

Für das Vanilleparfait: 110 g Eier (2 Stück, Größe M), 2 Eidotter, 100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, Salz, 330 g geschlagenes Obers (kalt).

Für die Beerenauce: 150 g tiefgekühlte Himbeeren (oder andere Beeren), 15 g Zucker.

Für das Beerensorbet: 500 g Erdbeermark, 150 g Wasser, 110 g Zucker, Zitronensaft.

Außerdem: frische Ribiseln, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, frische Melisse.

### **Zubereitung**

Für den Tortenboden die Amarettini in einen Plastiksack füllen, gut verschließen und mit einem Plattireisen zerkleinern. Mit der weißen Schokolade vermengen und in einen Tortenring auf ein Backpapier streichen und etwas andrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Vanilleparfait Eier, Eidotter, Zucker, Salz und das Vanillemark in einem Wasserbad zuerst warm, dann kalt schlagen. Wenn die Eiermasse ein schönes Volumen hat, mit dem Schlagobers vermischen auf dem vorbereiteten Amarettiniboden verteilen, dann im Tiefkühler über Nacht gefrieren.

Für das Beerensorbet einen leeren Becher in den Froster stellen. Alle Zutaten vermischen und in einer Eismaschine gefrieren, bis die Masse eine cremige Konsistenz annimmt. Bis zum Servieren möglichst gut abgedeckt im vorgefrosten Becher aufbewahren.

Für die Beerenauce die Beeren mit dem Zucker fein mixen, dann durch ein feines Sieb passieren und bis zum Servieren beiseite stellen.

Zum Servieren die Torte etwa 15 Minuten vor dem geplanten Verzehr aus dem Tiefkühler nehmen.

Ein Tortenstück ausschneiden und mit den frischen Früchten, Minze, dem Beerensorbet und der Beerenauce anrichten.