

Beeren - Eistorte

Kategorien: Eis, Torte

Zutaten für: 1 Stück

600	Gramm	Beeren, gemischt, (z.B. Erd-, Johannis-, Himbeeren)
150	Gramm	Zucker, feiner
1	Pack.	Puddingpulver, Vanille
450	ml	Sekt, trockener
600	Gramm	Sahnequark
4	groß.	Baiser (Meringen)
600	ml	Sahne

Anleitung:

Beeren putzen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Himbeeren nur verlesen. Ein paar Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen. 150g der gemischten Beeren pürieren. 75g Zucker mit Puddingpulver und Sekt verrühren, unter den Sahnequark heben. Meringen zerbröseln, unter die Quarkmasse ziehen. Sahne sehr steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Behutsam unter die Creme heben. Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen. Dabei das Fruchtpüree und die übrigen Früchte unterziehen. Mindestens 5 Std. frosten.

Zum Servieren Torte aus der Form drücken und mit den übrigen Erdbeeren verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten