



## Erdbeer-Schoko-Eistorte

---

Gefrostete Erdbeer-Sahne-Torte für heiße Erdbeer-Tage. Eine Eisbombe der besonderen Art.

### Zutaten:

---

Für den Biskuit:

6 Eier  
180g Zucker  
120g Mehl  
80g Speisestärke  
30g Kakaopulver

Füllung:

300g Erdbeeren  
100g Himbeeren  
alternativ können Sie statt Himbeeren und Erdbeeren eine fertige Beerenmischung verwenden.  
50g Zucker  
800ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif

5 Eßlöffel Himbeergelee  
3 Eßlöffel Himbeergeist  
1 Päckchen Vanillezucker  
Erdbeeren und Himbeeren als Deko

### Zubereitung

---

Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Eiweiß Steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben und unterziehen. Mehlmischung dazugeben und vorsichtig unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, glattstreichen und sofort backen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 Minuten backen.

Fertigen Boden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen und anschließend in drei Böden teilen.

Beeren waschen, putzen und zusammen mit dem Zucker pürieren. 500ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter das Fruchtpüree unterheben.

Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen. Himbeergelee mit dem Himbeergeist verrühren, 2 Eßlöffel zur Seite stellen, den Rest auf den unteren und den mittleren Boden streichen.

Die Hälfte der Fruchtsahne auf den unteren Boden streichen, den mittleren Boden auflegen und mit der anderen Hälfte der Fruchtsahne bestreichen. Zum Schluß den dritten Boden auflegen und die Torte für 4 Stunden im Tiefkühlschrank frosten.



300ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenring entfernen und die Torte mit der Sahne komplett bestreichen. Mit dem restlichen Himbeergelee drei Ringe als Verzierung auf die Torte träufeln und mit Himbeeren und Erdbeeren dekorieren.

Eiskalt servieren, bei Bedarf im Eisfach aufbewahren jedoch vor dem Servieren etwas antauen lassen.