

Erdbeer-Eistorte

Zutaten | 12 Stücke – Springform (Ø 28 cm)

250 g	Frischkäse (mind. 10% Fett i.Tr.)
150 g	Zucker
150 g	Baiser
140 g	Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)
1 kg	frische Erdbeeren
1000 ml	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 25 Min., Kühlzeit: 12 Stunden

Zubereitung:

- Frischkäse mit dem Zucker in einer größeren Schüssel verrühren.
- Baisers in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerbröseln.
- Schokolade klein hacken und mit den Baiserbröseln zur Frischkäsecreme geben.
- Erdbeeren kurz überbrausen, trocken tupfen, vom Grün befreien (ca. 6 - 8 schöne, gleichgroße Beeren für die Dekoration beiseitelegen), sehr klein würfeln oder pürieren und vorsichtig untermischen.
- Schlagsahne steif schlagen und Vanillezucker untermischen.
- Sahne unter die Frischkäse-Erdbeer-Masse heben.
- Springform mit Klarsichtfolie auskleiden, Erdbeer-Baiser-Masse einfüllen.
- Torte ca. 12 Std. im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.
- Die Eistorte mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren und sofort servieren.

Tipp:

Die Eis-Torte lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer oder einem in heißes Wasser getauchten Messer schneiden.

Die Erdbeeren können auch durch anderes Beerenobst, Nektarinen oder Pflaumen ersetzt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 225 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
460 kcal	30,8 g	38,2 g	7,08 g	131 mg