

PHOENIX EISTORTE MIT BEERENGRÜTZE

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Eiweiß
100 g	Zucker
	Prise Salz
6	Eigelb
80 g	Mehl
20 g	Speisestärke
250 g	Rote Beeren, tiefgekühlt (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren)
250 ml	Roter Traubensaft
4 EL	Zucker
2 EL	Speisestärke
200 g	Schokoladeneiscreme
200 g	Erdbeereiscreme
200 g	Vanilleeiscreme
120 g	Eiweiß
160 g	Zucker

Zubereitung:

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eiweiß, Zucker und Salz zusammen schaumig aufschlagen und nacheinander das Eigelb unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke darüber sieben und unterheben. Die Biskuitmasse auf dem Blech verstreichen und 8-10 Minuten hell backen.

Traubensaft und Zucker zusammen aufkochen, mit der angerührten Speisestärke abziehen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Beeren vorsichtig unterrühren und kalt stellen.

Eine kleine Tortenform mit Frischhaltefolie auslegen und mit dem Biskuit den Boden und den Rand auslegen. Die Eiscremesorten schichtweise in die Form drücken, mit Biskuit abdecken und 12 Stunden ins Tiefkühlfach geben.

Eiweiß mit dem Handmixer mixen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen bis eine steife Schneemasse entsteht. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Eistorte aus dem Ring nehmen, mit der Schneemasse verzieren und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Eistorte in Stücke schneiden und auf gekühlten Teller zusammen mit der Beerengrütze anrichten.