

Informationen zur Sendung vom 22.05.2023

Eistorte

Von Ulla Scholz

Zutaten (1 kleine Eistorte oder 8 Portionen)

Eis

2 Eigelb
3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Prise Salz
500 ml Sahne (32 % Fett)

Erdbeersauce

250 g Erdbeeren
2–3 EL Zucker
Etwas Abrieb einer
unbehandelten Zitrone

Topping

250 g frische Beeren nach Wahl
Holunderblüten oder andere
essbare Blüten
Frische Minze oder Melisse
50 g Baiser-Kekse

Zubereitung

Zunächst die Sahne schlagen und kalt stellen.

Alle Eier, den Zucker und eine Prise Salz in eine Metallschüssel geben. Die Vanilleschote halbieren und das Mark in die Eiermasse abstreifen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät so lange schlagen, bis eine stabile dickliche Creme entstanden ist. Jetzt die Schüssel in kaltes Wasser stellen und mit dem Schneebesen so lange weiter rühren, bis die Creme Raumtemperatur erreicht hat.

Nach und nach die Sahne unterheben und das Parfait in eine passende Ringform (Torte) oder Portionsförmchen (Dessert) füllen. Für circa 8 Stunden im Tiefkühlschrank einfrieren.

Vor dem Servieren die Erdbeeren putzen. Die Früchte in ein Behältnis füllen und mit Zucker und Zitronenabrieb würzen. Mit dem Mixstab zu einer glatten Sauce pürieren. Die Früchte und Blüten griffbereit legen. Zunächst die Torte aus dem Ring lösen und auf eine geeignete vorgekühlte Platte stellen. Mit Erdbeersauce bestreichen und die Früchte, Baiser-Kekse, Minzblättchen und Blüten auf der Oberfläche platzieren.

Anrichten

Die Eistorte in Stücke teilen und etwas Erdbeersauce und weitere Früchte anlegen. Resttorte mit Deko ins Tiefkühlfach stellen. Das sorgt dafür, dass nichts schmilzt und weitere Portionen schön in Form bleiben.

Informationen zur Sendung vom 22.05.2023

Eistorte

Von Ulla Scholz

Meine Küchentipps

Damit die Masse bindet und kein Rührei entsteht, muss zügig und lange genug aufschlagen werden. Die Creme ist perfekt, wenn sie die Konsistenz von einem Vanillepudding oder von Mayonnaise aufweist. Damit die Struktur hält, wird in eiskaltem Wasser so lange geschlagen bis alles abgekühlt ist.

Etwas Abwechslung kommt an das Grundrezept, wenn mit Zimt, Instantkaffeepulver, Dampfmohn, Marzipan, Kakao, Schokostückchen, Mandelmus, Amarettini-Kekschen oder Likören beliebig aromatisiert wird. Wer mehre Geschmacksrichtungen in einem Arbeitsgang herstellen möchte, teilt die Masse, nachdem sie kalt gerührt wurde. Nun entsprechend aromatisieren und anteilig Sahne unterheben.

Beim Dekorieren kommt erst gar keine Hektik auf, wenn man die Torte zwischendurch einfach im Eisfach parkt. So bleibt alles appetitlich und es kann nichts schmelzen, falls zwischendurch das Telefon klingelt oder die Gäste auf sich warten lassen.

Was bei rohen Eiern zu beachten ist

Kleinkinder, Hochbetagte oder Schwangere sollten nach Vorgaben des Gesundheitsamtes kein rohes Eigelb verzehren. Deshalb wird in Seniorenheimen, Kindergärten oder Krankenhäusern in der Gemeinschaftsverpflegung mit pasteurisiertem Eigelb gearbeitet. Im Privathaushalt muss jeder das Risiko selbst abwägen. Ich verwende für Parfait immer ganz frische Bio-Eier vom Bauern – sie schmecken mir am besten.

Eine weitere Möglichkeit der Keimabtötung besteht darin, dass man die Eigelbe bei 70 Grad circa 10 Minuten aufschlägt. Das geht in die Arme, erspart aber dafür das Fitnessstudio. Praktisch, wenn im Haushalt ein moderner Zaubertopf vorhanden ist, der Eigelbe rühren und zeitgleich moderat erhitzen kann. Ansonsten das Eis am selben oder spätestens am Folgetag verzehren. Es ist allerdings fraglich, ob überhaupt etwas übrig bleibt, da die Eistorte sehr lecker ist.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!