



Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 25.07.2025

Stracciatella-Himbeer-Eistorte

Für 10 Stücke

Zutaten

Für den Baiserboden:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker

Für das Stracciatella-Parfait:

8 Schokoschaumküsse (ca. 220 g)
150 g Schlagsahne
50 g Zucker
50 g Raspel-Schokolade, zartbitter
250 g Himbeeren

Für das Himbeer-Parfait:

100 g Doppelrahmfrischkäse
80 g Mascarpone
70 g Crème fraîche
30 g Zucker
120 g Himbeeren
120 g Schlagsahne

Für die Dekoration:

einige Pfefferminzblätter, abgezupft
200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
125 g Himbeeren
50 g Raspel-Schokolade, zartbitter

Außerdem:

Backpapier
Backblech
Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) und Lochtülle
Tortenring (oder Springformrand (Ø 20 cm, Höhe 5 cm)
Tortenscheibe (mindestens Ø 22 cm)
Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf einen Kreis von Ø 20 cm zeichnen (z.B. mit Hilfe des Tortenrings).

Lucias Tipp: Wer keinen Tortenring hat, nimmt den geschlossenen Ring einer Springform (Ø 20 cm).

2. Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Für den Baiserboden die Eiweiße in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker zugeben.



4. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) füllen. Spiralförmig einen Eischnee-Boden innerhalb des vorgezeichneten Kreises aufs vorbereitete Backpapier auf dem Backblech spritzen.
5. Aus dem restlichen Eischnee 12 Tupfen daneben aufs Backpapier spritzen.
6. Den Eischneeboden und die Tupfen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte ca. 45 Minuten trocknen lassen.
7. Das Backpapier mit dem Gebäck auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
8. Inzwischen alle Himbeeren verlesen.
9. Die Baisertupfen vom Backpapier nehmen und für die Dekoration beiseitelegen. Den Baiserboden ebenfalls vom Backpapier lösen.
10. Den Tortenring in Backpapier einschlagen und auf eine Tortenscheibe (oder einen Speiseteller) stellen. Den Innenrand des Tortenrings mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Baiserboden einlegen.
- Lucias Tipp:** Wenn Sie keine Tortenscheibe haben und ihr Tiefkühler entsprechend groß ist, können Sie auch ein Backblech für die Eistorte nehmen. Bitte vorher testen!
11. Für das Stracciatella-Parfait die Waffelböden von den Schoko-Schaumküßen lösen und beiseitelegen.
12. Schaumküße in eine Schüssel geben und mit einer Gabel leicht andrücken.
13. Sahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers cremig anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen.
14. Schokoraspel und Sahne mit einem Silikonschaber vorsichtig von Hand unter die angeprückten Schaumküße heben. Himbeeren ebenso unterheben.
- Lucias Tipp:** Die beiseite gestellten Waffelböden klein schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Oder nur einen Teil davon unterheben und den Rest so naschen.
15. Die Stracciatella-Masse auf den Baiserboden in den vorbereiteten Ring geben und glattstreichen. Die Tortenscheibe mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche stoßen, um große Luftblasen in der Masse aufzulösen.
16. Für das Himbeer-Parfait Frischkäse, Mascarpone, Crème fraîche und Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers glattrühren.
17. Himbeeren in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab pürieren.
18. Sahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und mit einem Silikonschaber in 2 Portionen vorsichtig von Hand unter die Frischkäse-Masse heben. Das Himbeerpüree vorsichtig und zügig einrühren.
19. Die Himbeer-Masse auf die Stracciatella-Masse im Ring geben und glattstreichen.
20. Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) einfrieren.
21. Für die Dekoration die Minzblätter abbrausen und trocken tupfen.
22. Sahne und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
23. Kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Gefrierfach nehmen. Den Ring vorsichtig von der Eistorte ziehen, die Frischhaltefolie entfernen.
24. Die Sahne in unterschiedlich großen Tupfen auf die Torte spritzen.
25. Die Torte mit Himbeeren, Schokoraspeln, Baisertupfen und Minzblättern wild dekorieren.
26. Die Eistorte sofort servieren und in Stücke schneiden.