

Naked-Ice-Cream-Cake mit Erdbeereis

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

4,25
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Eistorte

1500 g Erdbeereis
6 Eier
240 g Zucker
180 g Mehl
1 Handvoll gemischte Beeren
Butter zum Einfetten

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 15 cm Durchmesser)

Wenn die Sonne scheint und es selbst im Schatten noch wunderbar warm ist, gibt es keine schönere Erfrischung als eine leckere Eistorte. Vor allem wenn eine große Grillparty ansteht, ist sie ein besonderes Highlight - und lässt sich schon am Vortag vorbereiten. So hast du Zeit, dich um andere Dinge zu kümmern. Und wenn dann der große Moment gekommen ist, und du diese wunderschöne Torte präsentierst, werden alle zu kleinen Prinzessinnen - sogar die großen Jungs.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform fetten.

- 2 -

Für den Biskuitboden Eier und Zucker 10 Minuten schaumig schlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat. Mehl sieben und mit dem Schneebesen unterheben. Im heißen Ofen 60 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

- 3 -

Springform reinigen. Biskuitboden halbieren und unteren Boden wieder in die Springform setzen. Erdbeereis darauf verteilen, einen kleinen Teil zurückhalten. Zweiten Boden aufsetzen und restliches Eis darauf verstreichen. Mindestens 2 Stunden frieren lassen.

- 4 -

Torte aus der Springform lösen, Rand glattstreichen. Torte mit frischen Beeren garnieren und nochmal ca. 10 Minuten frieren lassen.