

Benötigte Zutaten

300 g	Beeren (Himbeeren/Heidelbeeren/Brombeeren gemischt)
1 Becher	Premium Schlagobers
2	Eigelb
75 g	Staubzucker
250	Mascarpone
2 EL	Zitronensaft

Beerige Eistorte

Was darf im Sommer auf keinen Fall fehlen? Genau: ein Eis. Noch besser, wenn es selbstgemacht ist. Fernsehköchin Iris Köck hat eine Eistorte mit Beeren im Angebot. Sie nimmt dafür Heidel-, Him- und Brombeeren. Lassen Sie es sich schmecken!

Anleitung

1. Form (Kasten- oder Springform) oder auch Glasschüssel mit Backpapier auslegen. Beeren verlesen, 100 g davon pürieren.

2. Schlagobers steif schlagen. Eigelb und Staubzucker weiß-schaumig rühren.

3. Mascarpone, Zitronensaft und Beerenpürree unterrühren. Schlagobers mit den restlichen ganzen Beeren unter die Mascarponemasse heben.

4. In die Form füllen, glatt streichen und 1 Std. gefrieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten