

Spaghetti Eis Torte ohne Backen aus der Stoneware rund

Zutaten:

Boden (ohne Backen):

300 g Löffelbiskuit
150 g weiche Butter

Creme:

400 g Sahne
4 Pck. Sahnesteif
500 g Quark
500 g Mascarpone
100 g Zucker
1-2 TL. Vanilleextrakt
1 EL Zitronensaft

Topping:

250 g frische Erdbeeren oder TK (aufgetaut)
25 g Zucker
1/2 Tl. neutrales Öl
1/2 EL Speisestärke
zum Garnieren: weiße geraspelte Schokolade



Zubereitung:

150 g Löffelbiskuit und 75 g weiche Butter in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern und Masse in die Stoneware rund oder Springform geben und Vorgang wiederholen. Die Keksmasse mit dem kleinen Streicher gleichmäßig in der Form verteilen und festdrücken und 15 Minuten kalt stellen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif im Thermomix steif schlagen. In einer separaten Schüssel die restlichen Zutaten für die Creme miteinander verrühren. Sahne vorsichtig unter die Creme heben. 2/3 der Creme gleichmäßig auf den Keksboden verteilen und glatt streichen. Die restliche Creme in die Plätzchenpresse füllen und mit der Schablone 10 Spaghettieisfäden auf die Creme spritzen und danach abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nun das Erdbeerpüree zubereiten. Die Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren. Die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren und zum kochen bringen. Sobald es anfängt zu kochen die angerührte Speisestärke einrühren und glattrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Das Erdbeerpüree zum abkühlen in die große Elfe füllen und kalt stellen. Sobald das Püree abgekühlt ist, dieses mittig auf die Creme geben. Nun die Torte 4 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren weiße Schokolade über die Torte raspeln.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, kleiner Streicher, Plätzchenpresse

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN