



Brombeeren–Eistorte

Gwyn Nissen

Mandelboden:

2 Eiweiß
100 g Rohrzucker
70 g Mandeln (oder Mandelmehl)
70 g weiße Schokolade
2 TL Lakritzpulver (evtl rålakrids von Bülow)

Brombeeren-Eis:

230 g Brombeeren
100 ml Milch
100 ml Sahne
150 g Rohrzucker
Geriebene Schale einer Zitrone und etwas Zitronensaft (nach Geschmack)

Mandelboden:

Mandeln in grobes Mandelmehl blenden. Schokolade zerkleinern.
Eiweiß und Zucker zu einem Baiser steif schlagen. Danach Mandelmehl, die gehackte Schokolade und Lakritzpulver dazu geben und die Zutaten mit einem Löffel wenden.
Den Baiser in eine Kuchenform (geben (18-20 Zentimeter im Diameter)).
Im Ofen unten bei 175 Grad 12-15 Minuten backen.
Abkühlen lassen.

Brombeeren-Eis:

Brombeeren, Sahne, Milch und Zucker mit dem Stabblender mixen. Zitronenschale und – Saft (nach Geschmack) hinzugeben. Die Masse entweder in der Eismaschine und in der Gefriertruhe zu Eis rühren (nicht zu fest) und schließlich über den Mandelboden verteilen.

Die fertige Eistorte in die Gefriertruhe stellen und 15-20 Minuten vor dem Dessert aus der Truhe nehmen.

Mit Brombeeren, Sahnehäubchen oder kleinen Baisers mit Lakritzgeschmack ausschmücken.