



## Beeri-Eistorte

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

**Gefrieren:** ca. 4 Std.

**Kühl stellen:** ca. 1 Std.

Für eine Springform von ca. 18 cm Ø,  
mit Klarsichtfolie ausgelegt

**100 g Schokoladeguetzli**  
(z. B. Gran Cereale)

**30 g Butter**, flüssig, abgekühlt

**2 frische Eigelbe**

**4 EL Zucker**

**je 150 g Himbeeren** und  
**Heidelbeeren**, püriert,  
durch ein Sieb gestrichen

**2 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**1 EL Zucker**

**2 dl Vollrahm**,  
steif geschlagen

**½ dl Vollrahm**

**50 g dunkle Schokolade**,  
fein gehackt

**100 g Himbeeren**

**100 g Heidelbeeren**

**1** — Guetzli grob hacken, Butter daruntermischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, andrücken.

**2** — Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Beerenpüree daruntermischen.

**3** — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen, auf den Guetzliboden verteilen. Zugedeckt ca. 4 Std. tiefkühlen.

**4** — Torte vor dem Servieren ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Springform entfernen, Torte auf eine Platte schieben. Rahm in einer Pfanne heiss werden lassen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade begeben, glatt rühren, über die Torte gießen, mit Beeren verzieren.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Tiefkühler ca. 1 Woche.

**Stück (⅓):** 309 kcal, F 20 g, Kh 26 g, E 4 g