

Zutaten:

Boden:

2 Eiweiß
60 g Zucker
2 Eigelb
1 P Schokoladenpuddingpulver
30 g Mehl

Belag:

250 g Sahne
2 EL Kaltschale
Himbeer-Geschmack

1 | Amarena Kirsch-Eis

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Eigelb unterheben, Mehl und Puddingpulver mischen, darübersieben und unterziehen.

Dauerbackunterlage mit **Lotosblume** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca 12 Min. backen. Abkühlen lassen und auf den Tortenhelfer umsetzen.

Das Eis zu Kugeln in der **Margerite** oder **Rosenform** zu Kugeln verteilen.

Sahne steif schlagen, Kaltschalpulver unterrühren und in den **Spritzbeutel** mit **10erSterntülle** einfüllen. Die Zwischenräume ausgarnieren und ca 1/2 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Vor dem Servieren mit frischem Obst ausgarnieren.

TIPP:

Eine andere Variante ist mit Vanilleeis und Cappucinosahne .