

## Rezept

# Vacherin Torte (geeiste Torte mit Baiser)

### Zutaten für eine 18cm bis 20cm Torte

1 Packung Vanilleeis 1l  
1 Packung Himbeer- oder Brombeereneis  
1l oder rote Früchte-Eis (nicht unbedingt Erdbeereis, weil zu süß)  
400g gefrorene Beeren-Mischung  
1 Packung Baiser  
70g Zucker  
70g Eiweiß  
250ml Sahne  
120g Mascarpone

### Zubereitung:

01. Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und aufschlagen bis es schaumig wird.
02. In das schaumige Eiweiß den Zucker am Rand der Schüssel peu à peu einrieseln.
03. Den Eischnee weitere 3 bis 4 Minuten aufschlagen, bis die Baiser-Masse schön fest und glänzend geworden ist.
04. Das Baiser in einen Spritzbeutel mit einer schmalen Tülle füllen.
05. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
06. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech 10cm lange Baiser-Streifen aufspritzen (so viele, wie man kann).
07. Baiser-Streifen 1 bis 2 Stunden trocknen lassen und dann 1 Stunden bei 80°C Umluft backen.
08. Während die Baiser-Streifen backen den Tortenboden vorbereiten.
09. Dazu einen Tortenring mit einem Durchmesser von 18 oder 20cm auf die Arbeitsplatte platzieren.
10. Den Tortenboden mit Frischhaltefolie auskleiden.
11. Eine Schokolade Folie (je nach Geschmack weiße oder dunkle Schokolade) in dem Ring auf den Boden platzieren.
12. Eis aus dem Tiefkühler entnehmen und leicht auftauen lassen (ca. 10 Minuten).
13. Die Beeren-Mischung auf den Boden geben.
14. Beeren-Mischung mit Vanilleeis abdecken. Dafür das Eis einfach in grobe Scheiben schneiden und in den Ring platzieren. Die Eisschicht leicht nach unten andrücken.
15. In der Mitte des Kuchens eine Vertiefung machen damit die Ränder 2cm bis 3cm höher stehen (sich am Rand hochziehen).
16. Ein bisschen Vanille-Eis (2 EL) in eine Extraschüssel geben.
17. In das Vanille-Eis etwas von der Beeren-Mischung einkneten.
18. Die Beeren-Creme in Vertiefung der Torte geben. Das Ganze mit einem Teigschaber glattstreichen.
19. Die Schicht aus Vanille-Eis mit etwa einer Handvoll Baiser-Bruchstücke bestreuen. Für die Baiser-Bruchstücke kann gern gekauftes Baiser verwendet werden.
20. Die halbfertige Torte mit einer letzten Schicht aus Beeren-Eis bedecken. Dazu wieder Scheiben von Eis schneiden und in den Ring (auf die Baiser-Bruchstücke) legen. Alles schön glatt mit einem Teigschaber ziehen.
21. Die Torte kommt in den Tiefkühlschrank für weigstens 1 Nacht.

22. Für die Chantilly / die Creme Schlagsahne und Mascarpone in die Schüssel. Beide Zutaten werden steif geschlagen.
23. Mit der fertigen Chantilly / Creme wird die gefrorene Torte umspachteln.
24. Den Rest der Chantilly / Creme wird in einen Spritzbeutel gegeben. Dieser Rest wird für das Dekorieren verwendet.
25. An den Seiten wird die Torte nun mit den langen Baiser-Streifen abgedeckt. Oben auf der Torte wird der Rest der Chantilly / Creme aufgespritzt. Außerdem wird die Torte mit tiefgefrorenen Beeren und frischen Beeren sowie Baisers verziert. Die Torte kann jetzt entweder direkt genossen oder bis zum Fest eingefroren werden.