

Eistorte mit Beeren

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

300 g Himbeeren oder gemischte Beeren nach Wahl
1 Zitrone
500 g Mascarpone
250 g Magerquark
100 g Zucker
200 ml Sahne, geschlagen
Minze zum Dekorieren
evtl. fertigen Biskuitboden, Streusel oder trockene Kekse

Zubereitung

Von den Beeren etwa 50 g für die Deko auf der Eistorte aussuchen, den Rest pürieren und Zitronensaft hinzugeben.

Mascarpone, Magerquark, Zucker verrühren. Das Himbeerpüree unterheben und ganz zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Nun die Masse in eine kleine Springform geben und für 4 Stunden kaltstellen.

Wer einen Boden haben möchte, kann nach zwei Stunden einen Biskuitboden auf die Eismasse vorsichtig aufdrücken oder für die knusprige Variante einfach Streusel oder kleingestampfte Kekse darauf verteilen.

Nach vier Stunden aus der Form stürzen und mit den restlichen Beeren und Minze dekorieren.