

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 26.07.2024

Eistorte (Omelette surprise)

Für 6 Personen

### Zutaten:

#### Für den Biskuit:

20 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
65 g Zucker  
etwas Salz  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
35 g Weizenmehl (Type 405)  
25 g Weizenstärke

#### Für das Vanille-Parfait:

35 g weiße Kuvertüre  
270 g Schlagsahne  
2 Eigelb (Größe M)  
35 g Zucker  
ausgekratztes Mark 1/2 Vanilleschote  
etwas Salz  
1-2 EL Vanillelikör

#### Für den Eischnee:

2 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker  
etwas Salz

#### Außerdem:

Backblech (ca. 35 x 30 cm).  
Backpapier für das Blech  
Schüssel (Ø ca. 15 cm, etwa 500 ml Inhalt)  
Frischhaltefolie  
Schlagkessel (oder Schüssel) fürs Wasserbad  
Spritzbeutel mit Sterntülle (11 mm)  
Bunsenbrenner



### Zubereitung

1. Am Vortag den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuit die Butter in einen kleinen Topf geben, zerlassen und beiseitestellen.
3. Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten sehr schaumig rühren.
4. Mehl und Stärke in einer Schüssel mischen, auf den Eierschaum sieben und vorsichtig mit einem Silikonspatel unterheben.
5. Butter mit dem Spatel unterheben und den Teig mit einer Winkelpalette auf dem vorbereiteten Blech verstreichen.
6. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 8-10 Minuten backen.
7. Den Biskuit sofort nach dem Backen auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.

**Romans Tipp:** So bleibt der Biskuit schön saftig und biegsam.

8. Eine Schüssel (Ø ca. 15 cm , etwa 500 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen.

Romans Tipp: Das geht besonders einfach, wenn Sie die Schale zuvor kurz mit kaltem Wasser ausspülen.

9. Aus dem Biskuit 2 runde Böden (Ø ca. 20 und 15 cm) ausschneiden. Größeren Boden in die vorbereitete Schüssel legen und leicht andrücken. Den kleineren Boden beiseitelegen.

**Romans Tipp:** Die Biskuitreste können Sie trocknen und für süße Brösel verwenden.

10. **Für das Vanille-Parfait** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einem Schlagkessel oder einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

11. 45 g Sahne unterrühren, den Kessel vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen.

12. Restliche Sahne (225 g) mit den Quirlen des Handrührers „weichschlagen“ und beiseitestellen.

13. Eigelb, Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr schaumig rühren.

14. Erst die Kuvertüre-Sahne, dann den Vanillelikör unter das aufgeschlagene Eigelb rühren.

15. Geschlagene Sahne mit einem Silikonschaber in 2 Portionen unterheben und in die ausgelegte Schüssel füllen.

16. Den kleineren Boden als Deckel auf die gefüllte Schüssel legen und sanft andrücken und am besten über Nacht einfrieren.

17. Am Folgetag die Eistorte von der Folie lösen und etwa 5 Minuten im Kühlschrank temperieren lassen.

18. Inzwischen für den Eischnee Eiweiß, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers zu Eischnee schlagen.

19. Restlichen Zucker (50 g) nach und nach dazugeben.

20. Den fertigen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Oberfläche der Eistorte dressieren.

**Romans Tipp:** Wenn Sie keinen Spritzbeutel mit Sterntülle zur Hand haben, können Sie die Eistorte auch mit Hilfe eines Esslöffels mit Eischnee einstreichen.

21. Die Oberfläche der Eistorte mit Hilfe eines Bunsenbrenners abflämmen und die Eistorte sofort servieren.

**Romans Hinweis:** Da rohe Eier verwendet werden, sollte man die Eiprodukte immer kaltstellen bzw. zügig verarbeiten. Auch das Parfait sollte im besten Fall direkt verzehrt werden und nicht noch einmal eingefroren werden, wenn es aufgetaut ist.