

Crazy-Glacetorte



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 2 Stunden

GEFRIEREN: über Nacht

FÜR 10–12 Personen

1 Schüssel von 1,75 Liter Inhalt, ca. 20 cm

Ø

1 Spritzsack mit Sterntülle

GLACE-TORTE

75 g Zucker

1 EL Wasser

75 g geschälte ganze Mandeln, grob
gehackt

3 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Puderzucker

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 4

EL Saft

5 dl Vollrahm, steif geschlagen

100 g tiefgekühlte Himbeeren

60 g Meringues, zerkrümelt

GARNITUR

4 dl Vollrahm, steif geschlagen

40 g Puderzucker

80 g Johannisbeeren

50 g Himbeeren

12 bunte Macarons

COULIS

150 g tiefgekühlte Himbeeren

1 EL Zitronensaft

25 g Puderzucker

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

GLACE-TORTE

Zucker mit Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mandeln dazugeben, mischen, sofort auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen. Fein hacken, beiseitestellen. Eigelb und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse schlagen. Schlagrahm vorsichtig darunterheben. Himbeeren, Meringues und Mandel-Krokant ebenfalls darunterheben. Masse in die kalt ausgespülte Schüssel giessen, über Nacht gefrieren. Herausnehmen, auf eine Platte stürzen.

GARNITUR

Schlagrahm mit dem Puderzucker mischen. Masse in den Spritzsack geben und nach Belieben auf die Torte spritzen. Restliche Zutaten je mit einem Rahmtupfer auf der Torte verteilen. Bis zum Servieren tiefkühlen.

COULIS

Himbeeren mit Zitronensaft und Puderzucker aufkochen, durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen. Coulis vor dem Servieren über die Torte giessen.

Tipp

Bei der Garnitur die Fantasie walten lassen.