

# Verpoorten-Himbeer-Eisbombe im Baisermantel

## Zutaten

Für den Boden:

150 g Butter  
75 g Zucker  
4 Eigelbe  
100 ml Milch  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver

Für das Eis:

1 Vanilleschote  
80 g Zucker  
4 Eigelbe  
1 TL Agar-Agar  
300 ml Schlagsahne  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 g Himbeeren (tiefgefroren oder frisch)  
2 EL Holunderblütensirup

Für die Baisermasse:

3 Eiweiß  
100 g Zucker  
Salz

## Zubereitung

Ergibt 8 Portionen.

1. Für den Boden die Butter mit den Eigelben und Zucker mit einem Handrührer schaumig schlagen (höchste Stufe, 4 Minuten)
2. Milch, Mehl und Backpulver dazu geben und unterrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf etwa die Hälfte des Blechs verstreichen und für etwa 20 Minuten bei 175°C backen, bis der Teig gold-braun ist.
4. Den Boden auskühlen lassen, Backpapier dann entfernen und eine Schüssel (etwa 15 cm Durchmesser) auf den Boden drücken und kreisrund ausschneiden. Bis die Eisbombe serviert wird, kalt stellen. (Wird der Boden einige Tage vor dem Servieren gebacken, kann er auch ohne Probleme eingefroren werden.)
5. Für das Eis die Vanilleschote auskratzen und mit den Eigelben und einer Prise Salz über einem Wasserbad aufschlagen. Dabei darf das Wasser nicht kochen (es sollte etwa 90 °C warm sein) und die Masse muss ständig geschlagen werden. Nach 5-10 Minuten sollte die Masse cremig und dicklich sein. Die Schüssel aus dem Wasserbad heraus nehmen und in ein kaltes Wasserbad stellen. Den Agar-Agar unterrühren und nochmal für etwa 2 Minuten aufschlagen. Die Masse abkühlen lassen.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Himbeer-Eisbombe im Baisermantel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten-Himbeer-Eisbombe im Baisermantel

6. Die Himbeeren mit dem Holunderblütensirup in einen Topf geben und für 5 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.
7. Die Sahne steif schlagen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Zucker und die kalte Eigelbmasse hinzufügen und noch einmal aufschlagen.
8. Die Schüssel, die für das Ausschneiden des Bodens verwendet wurde, mit der Eismasse füllen, dann die Himbeermasse hinzufügen und ungleichmäßig unterrühren.
9. Die Schüssel für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
10. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Ist die Eismasse gut durchgefroren, die Schüssel kurz in warmes Wasser tauchen. Dann die Eismasse aus der Schüssel lösen und auf den Boden stellen. Nochmal zurück in den Gefrierschrank stellen, bis die Baisermasse fertig ist.
12. Für die Baisermasse muss das Eiweiß am besten kalt sein. Mit einer Prise Salz das Eiweiß mit dem Handrührer für 2 Minuten schaumig schlagen. Dann langsam den Zucker dazu geben. Das Eiweiß jetzt ganz fest schlagen, damit es richtig steht.
13. Jetzt muss schnell gearbeitet werden. Die Eisbombe aus dem Gefrierschrank holen und auf einen Backofen-festen Teller stellen (mit diesem Teller wird sie auch serviert).
14. Dann die Eistorte mit der Baisermasse dekorieren. Aber bitte nicht zu sehr verkünsteln, es muss ja alles schnell gehen. Am besten die Baisermasse mit einem Teigschaber auf die Eistorte bestreichen. Die ganze Eisbombe einstreichen.
15. Die Eisbombe für 5-10 Minuten in den Backofen stellen. (NEIN, das Eis schmilzt nicht, da es aus dem Gefrierschrank kommt und durch den Agar-Agar noch fester ist.)
16. Wenn das Baiser schön braun ist, die Torte aus dem Backofen nehmen, schnell mit ein paar Himbeeren verzieren und dann sofort servieren.

## Leser-Tipp

Die Torte muss leider in einem Rutsch aufgegessen werden. Daher gerne weniger Zutaten verwenden, wenn weniger als 8 hungrige Gäste eingeladen sind.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Himbeer-Eisbombe im Baisermantel](#)