

## Stracciatelle-Eistorte mit Himbeeren

### Zutaten für 8 Stücke:

8 Schaumküsse (etwa 220 g), 150 g Schlagsahne, 50 g Zucker, 50 g Zartbitter-Raspelschokolade

250 g Himbeeren - Himbeeren und Schokoraspel zum garnieren - gefrierfeste Springform (ø 16 cm)

Waffelböden von den Schaumküssen lösen und beiseitelegen. Schaumküsse mit einer Gabel leicht andrücken. Sahne anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen.

Raspelschokolade und Schlagsahne vorsichtig unter die angedrückten Schaumküsse heben. Himbeeren verlesen und vorsichtig unterheben.

Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Stracciatella-Masse einfüllen und glatt streichen. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche stoßen, um große Luftblasen in der Masse aufzulösen.

Die Torte mindestens 4 Stunden einfrieren.

Vor dem Servieren die Torte 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Torte aus der Form lösen, in Scheiben schneiden. Mit Himbeeren und Schokoraspeln servieren, Waffeln dazu reichen.

*Anmerkung: Ich habe das doppelte Rezept genommen und in eine Kastenform gegeben. Beim Zucker würde ich weniger nehmen, nur die Hälfte!*

### Und welchen Wein trinken wir dazu?

#### **2018 Brachetto, Weingut La Girona, Piemont**

Die rote Rebsorte Brachetto findet man ausschließlich im südlichen Piemont, seine Heimat sind die Hügel des Monferrato. Der Brachetto wird nur von ganz wenigen Winzern produziert. Der Süßwein ist leicht perlend und hat ein köstliches Aroma von roten Früchten. Ein süffiger Sommertraum mit nur 5,5 %

**Rezeptideen von**

**City and more**