

Spaghettieis-Torte



Für den Biskuitboden:

Schritt 1

Zunächst eine Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Schritt 2

Danach Eier, Salz, Zucker, Vanillezucker und Wasser mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Schritt 3

Mehl und Backpulver zur Masse sieben und mit einem Schneebesen unterrühren.

Schritt 4

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und auf mittlerer Schiene ca. **25 Minuten** backen. Den fertig gebackenen Biskuitboden abkühlen lassen und aus der Springform lösen.

Schritt 5

Anschließend den Boden waagerecht in zwei gleich hohe Böden teilen und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Für die Creme:

Schritt 6

Nun Sahne, Milch, Zucker und Paradiescremepulver mit dem Handrührgerät steif schlagen und den Quark unterheben.

Schritt 7

Danach die Erdbeeren waschen, putzen und in dicke Scheiben schneiden.

Spaghettieis-Torte zusammensetzen:

Schritt 8

Den unteren Tortenboden mit etwas Creme bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Nochmals mit etwas Creme glatt streichen.

Schritt 9

Den oberen Boden auflegen und wieder mit etwas Creme bestreichen.

Schritt 10

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Schritt 11

Anschließend die Creme als Spaghetti auf den Kuchen spritzen.
Schritt 12

Zum Schluss die Spaghettieis-Torte mit der Erdbeermarmelade als Sauce und den weißen Schokoraspeln als Käse garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Zutaten:

1 Spaghettieis-Torte (Ø 26 cm)

Für den Biskuitboden:

3 Eier

Prise Salz

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Wasser

150 g Mehl

1 TL Backpulver, leicht gehäuft

Für die Creme:

600 g Sahne

100 ml Milch

2 EL Zucker

2 Päckchen Paradiescreme

Vanille

250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

Außerdem:

200 g Erdbeeren

200 g Erdbeermarmelade

40 g Raspelschokolade (weiß)