Aprikosen-Himbeer-Eisbombe



Zutaten

Zutaten für eine Bombe:

Biskuitboden:

- 2 Eigelb
- 1 Esslöffel Wasser
- 65 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eiweiß
- 50 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver

Aprikoseneis:

- 500 g Aprikosen
- 125 ml Zuckersirup
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 250 ml Sahne

Himbeereis:

- 500 g Himbeeren
- 250 ml Zuckersirup
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 250 ml Sahne

Zum Garnieren:

- 60 g Biskuitwürfel (Löffelbiskuits)
- 3 Esslöffel Aprikosengeist
- 4 Esslöffel Himbeergeist
- 300 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Aprikose
- 50 g Himbeeren
- etwas Schokosplitter

Zubereitung

1. Für den Biskuit das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit
   warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel
   der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben
   und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig
   ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das
   letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen.
   Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und
   darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel
   unterziehen.

4. Tortenring (Durchmesser 26 cm) mit
   Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.
   In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20

Minuten backen.

5. Danach wird der Zuckersirup zubereitet. 190 ml Wasser mit 190 g Zucker zusammen aufkochen und abkühlen lassen.

6. Eine Metallform von 2 Liter Fassungsvermögen ins Gefrierfach stellen.

7. Für das Aprikoseneis die Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten und pürieren. Zuckersirup und Zitronensaft unterrühren, die Masse für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Für das Himbeereis die Himbeeren verlesen und durch ein Sieb streichen, das Püree mit Zuckersirup und Zitronensaft verrühren, ebenfalls mindestens 1 Stunde kalt stellen.

9. Die Hälfte der Biskuitwürfel mit Aprikosengeist, die andere mit Himbeergeist beträufeln.

10. Das Aprikosenpüree in die Eismaschine füllen und unter Rühren halbfest werden lassen. Die flüssige Sahne dazugießen und weiterrühren, bis die Masse cremig-fest ist. Zum Schluss die mit Aprikosengeist getränkten Biskuitbrösel kurz mitrühren. Das Aprikoseneis in die gekühlte Form streichen, in der Mitte mit einem Löffel eine Mulde eindrücken und das Eis gleichmäßig bis zum Formrand hoch drücken. Für mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

11. Himbeerpüree in der Eismaschine halbfest werden lassen, flüssige Sahne

dazugießen, die Masse cremig-fest werden lassen. Den Himbeergeist getränkten Biskuit kurz
mitrühren. Den Biskuitboden darauf legen, das
Eis in die Form füllen und im Gefrierfach fest werden lassen.

12. Vor dem Servieren
die Form
aus dem Gefriergerät nehmen, dick in Zeitungspapier wickeln, im Kühlschrank eine
Halbe
bis eine Stunde temperieren. Das Eis aus der Form drücken und auf einer
vorgekühlten
Platte anrichten. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und rundherum
einstreichen. Die Aprikosen pürieren und über die Torte träufeln. Mit Himbeeren
und Schokosplitter dekorieren.

Tipp:

Die Eisbombe kann auch ohne Eismaschine zubereitet werden. Dazu die einzelnen
Fruchtsorbets mindestens 6-7 Stunden in das Gefrierfach stellen, bis sie
anfangen am Rand zu gefrieren. Die Sahnebecher auch für 3 Stunden ins
Gefrierfach legen. Danach die Sahne steif schlagen und unter das Sorbet heben.
Nochmals 3-4 Stunden tiefkühlen, alle 30 Minuten einmal umrühren, so lange
wiederholen bis sich das Eis cremig anfühlt, danach die Biskuitbrösel unterheben
und in die Form füllen.