

## Ice Cream-Pie

**Für 1 Torte (Ø 23–25 cm):**

**Für den Boden:**

50 g Amarettini

50 g Löffelbiskuit 85 g Cantuccini

70 g flüssige Butter

**Für die Füllung:**

ca. 300 g frisches Fruchtpüree 3 Eier (Gr. M) 130 g Zucker

2 EL frisch gepresster Orangensaft 1 Prise Salz 250 ml gekühlte Sahne

2 EL Puderzucker 3 Eiweiß

Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 3).

Alle Kekse fein mahlen, mit der Butter vermischen. Als Boden in eine gefettete Keramik-Backform (Ø 23-25 cm; evtl. mit Heheboden; gefriergeeignet) verteilen. Andrücken und etwa 1 cm an den Seiten hochdrücken.

Boden etwa 9 Minuten im heißen Ofen vorbacken. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gegebenenfalls Fruchtpüree vorbereiten. Eier trennen. Eigelbe, 100 g Zucker, Saft und Salz mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse dick und hellgelb ist. In eine Wasserbadschüssel umfüllen und über einen Topf mit kochendem Wasser setzen. Die Füllung unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten erhitzen und dicklich werden lassen.

Schüssel auf eine größere, mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel setzen. Gelegentlich umrühren, bis die Füllung abgekühlt ist. Das Fruchtpüree einrühren.

Mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine die Sahne aufschlagen, bis sie Spitzen bildet. Weiterschlagen, dabei gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Vorsichtig unter die Füllung heben.

Eiweiß steif schlagen. Rest Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis der Eischnee gerade steif ist.

Zunächst etwa 1/3 vom Eischnee unter die Füllung heben, um sie aufzulockern. Dann das restliche Eiweiß unterheben, ohne dass die Masse zusammenfällt.

Die Füllung auf dem Boden verteilen, glattstreichen. Mindestens 6 Stunden, oder über Nacht, gefrieren.

Ice Cream-Pie vor dem Servieren aus der Form lösen, leicht antauen lassen.

Cynthia Barcomi am 05. August 2016