



Butterkeks-Eis-Sandwich mit Heidelbeeren

Zeit gesamt
🕒 5h 40min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Heidelbeeren, frisch	200 g
Bio Limetten	1 St.
Schlagsahne	200 g
Eier	2 St.
Puderzucker	70 g
Schokolade, Vollmilch	120 g
Butterkekse	24 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen. Limette waschen und ca. 1 TL Schale abreiben. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen. Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden).
2. Einen Topf auf mittlerer Stufe mit ca. 250 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Schüssel Eigelb und Puderzucker über dem heißen Wasserbad mit einem Handrührgerät mit Schneebesens ca. 5 Min. dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
3. Limettenschale, Sahne und Heidelbeeren hinzugeben und in eine eckige Springform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und min. 6 Stunden tiefkühlen.
4. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Kekse auf einer Seite damit bestreichen, auf ein Backblech auslegen und abkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen, ca. 5 Min. antauen lassen und in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück zwischen 2 Schokokekse setzen und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	164 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g