



# Eistorte mit Waldfrüchten, Joghurt & Amarettini

Zeit gesamt  
6h

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 8 Portionen

Butter	100 g
Amarettini	200 g
Limetten	1 St.
Mandeln, gehackt	50 g
Sallys Vanilleextrakt	2 TL
Brombeeren	100 g
Erdbeeren	100 g
Himbeeren	100 g
Heidelbeeren	100 g
Schlagsahne	400 ml
Mascarpone	250 g
Joghurt, fettarm	300 g
Puderzucker	120 g

## Zubereitung

In einem Topf Butter auf niedriger Temperatur schmelzen. Amarettini in einer Küchenmaschine oder einem Gefrierbeutel zerkleinern. Limette waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Amarettini, gehackte [Mandeln](#), Limettenschale und 1 TL Vanilleextrakt verrühren.

Eine Springform am Boden und am Rand mit Backpapier einschlagen. Keksmasse in die Springform geben und festdrücken. Tortenboden in das Gefrierfach geben.

Inzwischen Beeren waschen und Blätter entfernen. Beeren in 4 Gefäßen jeweils getrennt mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Sahne in eine Schüssel geben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Joghurt, Puderzucker, 2 EL Limettensaft und 1 TL Vanilleextrakt verrühren. Vorsichtig Sahne unterheben.

Creme auf 5 Schüsseln aufteilen und mit einer Sorte Beerenpüree vermengen. Eine Creme bleibt weiß. Cremes nacheinander auf den Boden geben und nach jeder Schicht ca. 20 Min. ins Gefrierfach geben, bis sie fest ist, erst dann mit der nächsten Schicht fortfahren.

Zum Servieren Eistorte nach Belieben mit Beeren verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 514 kcal

---

Kohlenhydrate 49 g

---

Eiweiß 8 g

---

Ballaststoffe 4 g

---

Fette 33 g

---