



Himbeer-Eis-Torte

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	400 g
Butter	2 EL
Himbeeren	250 g
Vanilleeis	1 L
Schokolade, Zartbitter	50 g
Schlagsahne	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesens

- 300 g Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle fein zerkrümeln. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Keksbrösel mit Butter mischen.
- Eine kleine Springform (18 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier belegen. Keksmasse hineingeben und mit einem Löffel gut festdrücken. Mind. 30 Min. kühl stellen.
- Inzwischen übrige Kekse grob zerbröckeln. 150 g Himbeeren waschen, ggf. verlesen. Vanilleeis ca. 5 Min. leicht antauen lassen. Butterkekse und Himbeeren unterheben und Masse auf den Krümelboden streichen. Torte mind. 3 Std. oder über Nacht gefrieren.
- Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe aufkochen, Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. Ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann auf der Eistorte verteilen.
- Nochmals ca. 15 Min. tiefkühlen. Übrige Himbeeren verlesen, waschen und gut trocken tupfen. Himbeer-Eis-Torte aus der Form lösen, mit Himbeeren garnieren und in Stücke geschnitten sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 317 kcal

Kohlenhydrate 36 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 17 g
