

Himbeer-Eis-Torte

Zeit gesamt

3h 20min



Zubereitungszeit 50min





Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. 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.
- 2. Eine kleine Springform (18 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier belegen. Keksmasse hineingeben und mit einem Löffel gut festdrücken. Mind. 30 Min. kühl stellen.
- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. 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