



Eistorte

Zutaten

(12 Stück, Springform Ø 20 cm)

Boden

200 g	Butterkekse
120 g	Butter
1 Pr.	Tonkabohne
1	Limettensaft / Abrieb

Brombeereis

300 g	Brombeeren TK
100 g	Sahne
60 g	Puderzucker

Mangoeis

300 g	Mango TK
100 g	Sahne
60 g	Puderzucker

Erdbeereis

300 g	Erdbeeren TK
100 g	Sahne
60 g	Puderzucker

Heidelbeereis

300 g	Heidelbeeren TK
100 g	Sahne
60 g	Puderzucker

Himbeereis

300 g	Himbeeren TK
100 g	Sahne
60 g	Puderzucker

Zubereitung

- Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz sehr fein zerkleinern
- Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Tonkabohne und Limettensaft sowie Abrieb dazugeben, zu den Keksen geben und gut vermischen
- Keksmasse in die Springform geben, andrücken und kaltstellen
- Gefrorenes Obst jeweils mit dem Pürierstab pürieren
- Jeweils Sahne und Puderzucker hinzugeben und mit dem Handrührgerät zu einem cremigen Eis aufschlagen und direkt tiefkühlen
- Brombeereis auf den Keksboden geben und die Torte einfrieren, bis das Eis fest ist. Das gleiche wird auch mit den anderen Eissorten gemacht
- Kurz vor dem Verzehr die Torte aus dem Gefrierschrank nehmen und mit beliebigen Früchten verzieren



Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	5.257	21.995	43,1 g	288,6 g	640,0 g	64	58,4 g
Pro Stück	438	1.833	3,6 g	24,1 g	53,3 g	5,3	4,9 g