



Eistorte mit Waldfrüchten, Joghurt & Amarettini

Zeit gesamt
6h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, Backpapier, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesens, Springform 18 cm Durchmesser

1. Boden

Zerkleinere die Amarettini Kekse in einem Mixer. Schmilz die Butter und verrühre sie mit den Keksbröseln, den gehackten Mandeln, der Tonkabohne und dem Limettenabrieb. Fülle die Masse in einen mit Backpapier eingeschlagenen Backring ein und drücke den Boden fest. Friere die Torte ein.

2. Creme

Schlage die Sahne steif. Verrühre die Mascarpone mit dem Joghurt, Puderzucker, Limettensaft und Vanilleextrakt. Hebe die Sahne unter. Nimm nun 300 Gramm der Creme weg. Diese bleibt weiß.

Teile die restliche Creme auf 4 Schälchen mit jeweils 200 Gramm auf.

Püriere die Früchte einzeln und hebe jeweils ein Fruchtpüree unter ein Schälchen.

Fülle die Brombeercreme nun auf den No Bake Boden und friere die Torte ein, bis die Creme fest ist. Streiche die nächste Creme darüber und friere sie ein, bis sie fest ist. Fülle so insgesamt alle 5 Cremes in den Backring ein und lasse die Torte einfrieren.

Nimm sie kurz vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach und dekoriere sie mit Früchten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	514 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	33 g