



Himbeer-Eis-Torte

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



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, Handrührgerät mit Schneebesens

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