



4

Brombeer-Eistorte mit Joghurt und Frischkäse

Zutaten

150 g	Schokokekse mit Cremefüllung
50 g	Butter
400 g	Brombeeren
2 EL	Honig
600 g	Joghurt (10% Fett)
100 g	Crème Fraîche
100 g	Frischkäse
80 g	Zucker

Außerdem:
20 Ø Springform
Backpapier

**Ohne Eismaschine muss man die Creme für mindestens 4 Stunden vorab ins Gefrierfach stellen und jede halbe Stunde alles gut durchrühren.*

Zubereitung für 6-8 Portionen

200 g Brombeeren waschen und mit dem Honig in einem kleinen Topf unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen.

Die Beerenmasse mit einem Löffel durch ein Sieb fein passieren und weiter abkühlen lassen.

Die Kekse in einer Schüssel am besten mit einem Stößel zu einem Brei zermürben. Die Butter erwärmen und unter den Keksbrei rühren. Die Masse auf dem Springformboden gleichmäßig andrücken. Im Kühlschrank kühlen.

Joghurt, Crème Fraîche, Frischkäse und Zucker glatt rühren. 60 g Brombeerpüree unterrühren. In der Eismaschine* frosten. 100g Brombeeren waschen. Ein Drittel der Eiscreme auf dem Keksboden verteilen. Einige Brombeeren hineindrücken, weiter mit Creme und Beeren schichten. Die Creme glatt streichen und 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Torte etwas antauen lassen, aus der Springform lösen und vor dem Servieren mit der restlichen Brombeersauce bestreichen. Die übrigen Brombeeren waschen und als Deko verwenden.

Guten Appetit!