

KAFFEE-HIMBEERTRAUM IM SCHOKO-EISGEWAND



🕒 40 min

🍴 mittel

👤 4-6 Personen



Zutaten

- › 300 g Himbeeren
- › 3 Eigelbe (M)
- › 75 g Puderzucker
- › 250 g Mascarpone
- › 2 EL Zitronensaft
- › 250 g Schlagobers
- › 50 g Mandelblättchen
- › 125 g Haferkekse
- › 75 g Butter
- › 75 g weiße Kuvertüre
- › 50 ml Espresso Classico



Zubereitung

Eistortenmasse

Die Himbeeren waschen und verlesen. Anschließend 100 g davon pürieren. Eigelbe trennen und mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen, leicht schaumigen Masse rühren. Nun Mascarpone, Zitronensaft und das Himbeerpüree vorsichtig untermischen. 200 g Schlagobers steif schlagen und mit 150 g der Himbeeren unter die Mascarpone Masse heben. In die beschichtete Form füllen und für ca. 1 Stunde gefrieren lassen.





Zubereitung

Kaffee-Keksboden

Einen Espresso Bio Classico vorbereiten und zur Seite stellen. Die Haferkekse klein stoßen und die Mandeln kurz anrösten. Anschließend die Mandeln ebenfalls klein stoßen und unter die Kekskrümel geben. Einen Teil der Keks-Mandel-Krümel abteilen und einige EL des Espresso darüber geben.

Butter zerlassen und unter die Kekskrümel ohne Kaffee heben. Nun die Kaffeekrümel hiermit vorsichtig vermengen. Die angefrorene Torte aus der Kühlung nehmen. Nun den Keks Crumble vorsichtig gleichmäßig auf die gesamte Fläche verteilen und leicht in die Masse eindrücken. Am besten über Nacht gefrieren lassen.

Guten Appetit!

Schokosoße

Die Torte einige Minuten vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen. Die weiße Kuvertüre mit dem restlichen Schlagobers unter stetem Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Torte vorsichtig stürzen und mit Himbeeren verzieren. Stücke davon mit einem in heißem Wasser getränkten Messer abschneiden und mit der Soße genießen.

