

Fruchtige Eistorte

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Keksboden:

100 g zerbrochene Butterkekse
80 g flüssige Butter

Eismasse:

150 ml kalte Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
250 g pürierte Ribiseln
125 g pürierte Brombeeren

Zum Dekorieren:

Ribiseln
Brombeeren
2 Feigen

1 Keksboden:

Die Keksstücke mit Butter verrühren, in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Springform (18 – 20 cm Ø) geben und gut andrücken.

2 Eismasse:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die pürierten Ribiseln unterrühren. Die Hälfte der Creme in die Form füllen und glatt streichen. Die pürierten Brombeeren unter die übrige Creme rühren, vorsichtig in die Form füllen und glatt streichen. Die Eistorte abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

3 Die Eistorte aus der Form stürzen, die Frischhaltefolie abziehen und mit Früchten dekorieren.