

Schichteistorte

Zubereitet mit: Langnese

ca. 160 min | einfach

Zutaten

für 8 Personen

Für den Boden

- 75 g Butter
- 150 g Cantuccini-Kekse
- 30 g Zucker

Für die Eisschichten

- 5 Kugeln Cremissimo Schokolade
- 5 Kugeln Cremissimo Walnuss
- 4 Kugeln Cremissimo Bourbon Vanille

Toppings z.B.

- 1 EL Walnüsse
- 20 g Brombeeren
- 20 g Heidelbeeren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1236 kJ
Energie (Kilokalorien):	295 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	29 g
davon Zucker:	21 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	3,3 g
Salz:	0,09 g

Zubereitung

1. Eine Backform (ca. 18 cm) mit Backpapier auslegen (auch den Rand). Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und ein wenig abkühlen lassen. Die Cantuccini in einem Zerkleinerer zerhacken und mit Zucker und Butter mischen.

2. Die Masse in die Backform geben, fest am Boden andrücken und anschließend für ca. 30 min in die Tiefkühltruhe stellen.

3. Cremissimo Schokoladen Traum leicht antauen lassen und zu einer glatten Massen verrühren. Anschließend auf den gekühlten Boden geben und glatt streichen. Für mindestens 30 min in die Tiefkühltruhe stellen bis das Eis fest ist.

4. In der Zwischenzeit Cremissimo Walnuss Glück ebenfalls verrühren und auf die Schichttorte verteilen. Achtung: Die Torte muss fest sein, damit sich die beiden Eise nicht vermischen! Wiederum für mindestens 30 min gefrieren.

5. Für die letzte Schicht besteht aus Cremissimo Bourbon Vanille. Hierfür ebenfalls Cremissimo Bourbon Vanille glatt rühren und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Die Torte bis zum Verzehr in den Tiefkühler stellen.

6. Zum Servieren kann die Torte nach belieben mit Walnüssen, Brombeeren und Heidelbeeren verziert werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 40 min Kühlzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns