

Eistorte mit Yogurette®

🕒 20 Minuten ❄️ 4 Stunden 🍴 4 Portionen

Zutaten

4 Riegel Yogurette®
200 g Joghurt, mild (0,1 % Fett)
2 EL Puderzucker
50 g Datteln
25 g Walnusskerne
25 g Haselnusskerne
50 g Erdbeeren
2 Stiele Zitronenmelisse

Utensilien

Messer, Schneidebrett, Schüssel, Pfanne, Küchenmaschine,
Springform (Ø 16 cm), Pürierstab

Zubereitung

- Für das Eis müssen zuerst die 4 Riegel Yogurette® gehackt und mit Joghurt (200 g) und Puderzucker (2 EL) verrührt werden.
- Für den Boden werden die Datteln (50g) grob gehackt. Die Walnuss- und Haselnusskerne (jeweils 25g) werden ohne Öl in einer Pfanne geröstet. Danach müssen die gehackten Datteln und die gerösteten Nüsse gemeinsam in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse gemixt werden.
- Anschließend wird die Springform mit Backpapier ausgelegt. Als Boden muss nun zuerst die Dattel-Nuss-Masse und darauf dann die Joghurt-Creme mit Yogurette® verteilt werden. Danach muss die Springform für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach gestellt werden.
- Ca. 15 Minuten vor dem Servieren kann man die Eistorte aus dem Gefrierfach nehmen. Dann die Zitronenmelisse (2 Stiele) waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Erdbeeren ebenfalls waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Anschließend fein pürieren. Nun wird die Eistorte mit der Erdbeerglasur übergossen, mit Zitronenmelisse garniert und schon ist die Eistorte mit Yogurette® servierbereit.
- **Tipp:** Wer keine Küchenmaschine hat, kann die Nüsse mit den Datteln auch sehr fein hacken. Mit der Maschine geht es jedoch schneller und wird zudem wesentlich feiner.