

# EISTORTE

## MIT SPEKULATIUSBODEN.

🕒 **35 Min.**    🍴 **gering**  
Zubereitungszeit      Aufwand  
+ 4 Std. Wartezeit

### Zutaten für: 1 Torte (ca. 6-8 Stk.)    Zubereitung:

1 l      Schokoladeneis  
1 l      Vanilleeis  
6      normale (oder 12 Naturgut  
Bio Mini-) Spekulatius  
200 g    Zartbitter-Kuchenglasur oder  
-Kuvertüre  
25 g    Heidelbeeren  
25 g    Himbeeren

#### nach Belieben

Spekulatius und Rosmarinzweige  
zum Garnieren

- 1 Eis bei Zimmertemperatur etwas antauen lassen.
- 2 Den Boden und den Rand einer kleinen Springform (ca. 20 cm Ø) mit Backpapier auskleiden. Boden mit Spekulatius auslegen. Schokoladeneis gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Vanilleeis daraufgeben und ebenfalls glatt streichen. Mit Backpapier abdecken und mind. 2 Std. im Gefrierfach fest werden lassen.
- 3 Kuchenglasur oder Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf der Torte verteilen. Torte erneut für mind. 2 Std. ins Gefrierfach stellen. Eistorte mit Beeren und nach Belieben mit Spekulatius und Rosmarin dekoriert servieren.