Kiwi-Eis-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Antau- und Gefrierzeit

14 Stücke | Pro Stück: E: 6 g, F: 16 g, Kh: 47 g, kJ: 1575, kcal: 376 | Erfrischend – mit Alkohol

Zutaten

Für den Boden:

2 Pck. Blätterteig-Brezeln (je 100 g)

Für die Füllung:

5 Kiwis

200 g Aprikosenkonfitüre

2 EL Orangenlikör

3 Pck. Sahne- oder Vanilleeis (je 750 ml)

Zum Garnieren und Verzieren:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)

3 Kiwis

250 g Schlagsahne

2 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zubereitung

1. Für den Boden einen Springformrand (Ø 28 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Den Boden mit einem Teil der Brezeln auslegen.
2. Für die Füllung Kiwis schälen, grob zerkleinern, mit Konfitüre und Likör in einem kleinen Topf mit einem Stabmixer pürieren und kurz erhitzen.
3. Die Eiscreme etwa 15 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Die Hälfte der Eiscreme auf die Brezeln geben, etwas andrücken und das abgekühlte Kiwipüree daraufgeben. Restliche Eiscreme darauf verteilen. Die Eiscreme mit den restlichen Brezeln belegen. Die Eistorte in den Gefrierschrank stellen und etwa 3 Stunden gefrieren lassen. Den Springformrand entfernen.
4. Zum Garnieren und Verzieren Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Kiwischeiben mit kochendem Wasser übergießen, abtropfen und abkühlen lassen. Scheiben auf die Brezeln legen, dabei den äußeren Rand etwa 2 cm frei lassen, damit die Brezeln sichtbar bleiben.
5. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und wellenartig auf die Kiwischeiben streichen. Die Tortenmitte mit Mandarinen garnieren und servieren.

Abwandlung: Statt Mandarinen frische Erdbeeren verwenden.

Tipp

Die Torte kann bereits am Vortag oder einige Tage vorher zubereitet werden. Sie dann erst kurz vor dem Servieren mit Sahne und Früchten garnieren. Aufgetaute und wieder eingefrorene Eiscreme nicht noch einmal einfrieren, sondern möglichst innerhalb eines Tages verwenden.