

Gefrorenes - Herz

Kategorien: Suessspeise, Kalt, Kuchen, Eis

Zutaten für: 1 Rezept

2	Pack.	Kipferl; Biskuitsorte
50	Gramm	Mandelsplitter
1	Pack.	Dunkle Schokoladeglasur
350	Gramm	Aprikosen
3	Essl.	Ruhm
250	ml	Rahm
250	Gramm	Mascarpone
130	Gramm	Honig

GARNITUR

2		Aprikosen Zitronenmelisse
150	ml	Rahm

Anleitung:

Fuer eine Herzform von rund 1.5 l Inhalt oder eine Springform von 24 cm Durchmesser Form mit Klarsichtfolie auslegen. Formboden mit Kipferl bedecken.

Mandelsplitter hacken. Schokoladeglasur schmelzen, wie auf dem Beutel beschrieben, mit den Mandeln mischen. Schokolade auf den Biskuits ausstreichen, fest werden lassen.

Aprikosen halbieren, entsteinen und mit dem Rum puerieren. Rahm steif schlagen. Mascarpone und Honig sehr gut verruehren, Rahm sorgfaeltig unter die Creme ziehen. Aprikosenpueree untermischen. Auf dem Schokoladeboden verteilen. Tiefkuehlen.

Eistorte aus der Form nehmen. Rahm steif schlagen und in einen Spritzsack fuellen. Torte mit Aprikosenspalten, Zitronenmelisse und Rahmrosetten garnieren.