



# Ice-Cream Torte mit Brombeeren

👤 10-12

🕒 35min + 1h tiefkühlen + 30min ziehen lassen



## Zubereitung

1. Bärenatzen in einen Beutel geben, mit dem Wallholz fein zerdrücken. Guetzi Brösel in eine Schüssel geben. Butter darübergießen, gut mischen. Masse in der Form verteilen. Mit den Händen gut andrücken, dabei einen Rand von ca. 2 cm Höhe formen. Boden kurz kühl stellen.
2. Glace antauen lassen, mit einem Mixer kurz verrühren. Glace auf dem Tarteboden ausstreichen. Tarte mind. 1 Stunde kühl stellen.
3. Wenig Limettenschale fein abreiben. Limette auspressen. Limettenblätter in feine Streifen schneiden. Brombeeren mit Zucker, Limettenschale, 1 EL Limettensaft und Melisseblättern mischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Tarte ca. 10 Minuten vor dem Geniessen aus dem Tiefkühler nehmen. Mit Brombeeren, gehackten Bärenatzen und Melisseblättern garnieren und servieren.

**Tipp:** Für eine Springform à 22 cm, Boden mit Backpapier belegt

## Zutaten

- 1 Block **FRISCO Vanille Rahmglace**
- 300g Bärenatzen
- 75g Butter, flüssig, abgekühlt
- 1 Limette
- 4 Blätter Zitronmelisse
- 150g Brombeeren
- 1 EL Zucker
- Zitronmelisse und Bärenatzen zum Garnieren

