



# EISTORTE

MIT KRUNCHY ERDBEERE



**barnhouse**

BIO SEIT 1979

# EISTORTE FÜR 24 CM SPRINGFORM

## Zutaten

- 100 g weiße Schokolade
- 2 Tl Kokosöl
- 300g Krunchy Erdbeere
- 8 reife Bananen
- 500g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 200 ml Kokosmilch



## Creme:

Die geschälten Bananen und den Frischkäse in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse vermengen.

Die Kokosmilch mit dem Zucker in einen Topf geben, unter stetigem Rühren zu einem dicken Brei einkochen lassen und anschließend unter die Bananen-Frischkäse-Masse heben.

Dann die Creme auf den Krunchy-Boden geben und über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Zubereitung

### Boden:

Den Boden der Springform mit Backpapier bedecken und die restliche Form mit etwas Kokosöl fetten.

80 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, das Krunchy in die flüssige Schokolade geben und gut vermengen. Anschließend in die Form geben und zu einen gleichmäßigen Boden andrücken.

### Topping:

Die restliche Schokolade raspeln und mit Erdbeerkrunchy und z.B. frischen Erdbeeren auf die Torte geben.