

Zutaten:

Knusperboden:

40 g Zartbitter-Kuvertüre
40 g Vollmilch-Kuvertüre
30 g Butter
60 g Corn-Flakes

Füllung:

300 g Schlagsahne
100 g Schmand,
40 g Honig
2 P. Bourbon-
Vanillezucker
5 cl Mandellikör (z.B. Amaretto)
40 g Mandelblättchen,
geröstet

Dekoration:

10 g Mandelblättchen,
geröstet

Zubereitungszeit: 30min

Zubereitung:

Kuvertüre und Butter im Wasserbad auflösen. ein Spritztütchen drehen, etwas Kuvertüre einfüllen, verschließen und zur Seite legen. Die Corn-Flakes leicht zerdrücken und unter die übrige Kuvertüre rühren.

Galaxy III oder Edelweiß III auf den **Tortenhelfer** stellen, die Knuspermasse einfüllen und etwas festdrücken. 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen die Sahne steifschlagen, Schmand, Honig, Bourbon-Vanillezucker und Mandellikör miteinander verrühren. Sahne und Mandelblättchen unterheben. Die Creme auf dem Boden verteilen. Zur Dekoration Kuvertüre mit dem Spritztütchen über die Torte spritzen und Mandelblättchen darüberstreuen.

Die Eistorte mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.