



Chessecake-Eisriegel mit Brombeeren

Zutaten für etwa 16 Riegel:

75 g Brombeeren

2 EL Staubzucker

85 g Frischkäse

85 g Ricotta

350 g Vanilleeis

1 Prise Salz

100 g Butterkekse

50 g Butter + etwas zum Auspinseln

Für den Keksboden werden die Butterkekse in der Küchenmaschine fein gebröseln. Die Brösel dann mit der flüssigen Butter verrühren. Nun nimmt man kleine Silikonförmchen nach Wahl und pinselt diese auch mit etwas geschmolzener Butter aus. Man drückt in jede Form etwas Keksbröselmasse, so dass ein Boden entsteht. Die Form in der Zwischenzeit einfrieren.

Im nächsten Schritt nimmt man den Frischkäse und Ricotta und schlägt diese cremig auf. Danach kommt noch das Vanilleeis und die Prise Salz dazu.

Die Brombeeren werden mit der Gabel zerdrückt und mit dem Staubzucker vermengt. Etwa die Hälfte der Brombeerenmischung in die Eiscreme mischen.

Nun wird die Creme auf dem Keksboden verteilt. Obenauf kommt noch etwas von den Brombeeren und dann lässt man das Kekseis nochmals einfrieren.

Tipp: Ein paar Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlfach nehmen, damit das Eis eine cremige Konsistenz erhält.

