



FroYo-Torte mit Heidelbeeren



- **Zutaten:**

- 30g Butter
- 5 Zwieback
- 2-3 Stückchen Schokolade
- 200g Brombeeren
- 2.5dl Rahm
- 3 dl Natur Joghurt
- 2-3 Esslöffel Honig

- **Zubereiten:**

- 1) 30g Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen
- 2) Die 5 Stücke Zwieback und die 2-3 Stückchen Schokolade zerstückeln
- 3) Zwieback und Schokolade zur Butter in der Pfanne hinzugeben und umrühren, bis eine dicke klebrige Masse entsteht
- 4) Die Masse in eine Kuchenform geben und am Boden festdrücken. Diese anschliessend 20 Minuten in ein Gefrierfach stellen
- 5) 2.5dl Rahm schlagen
- 6) Rahm mit 3dl Natur Joghurt und 2-3 Esslöffel Honig in eine Schüssel geben und gut umrühren
- 7) Schüttele diese Masse auf den gefrorenen Tortenboden und gib die Brombeeren hinzu
- 8) Torte für 1-2 Stunden in ein Gefrierfach stellen
- 9) Die Torte kann auch mit anderen Beeren- und Joghurtsorten gemacht werden

