Zubereitung

1. Kekse in die Gefriertüte geben, mit einem Gummiring verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz zerkleinern.



2. Butter und Schokolade in einem Topf schmelzen.



3. Kekskrümel in den Topf dazu geben und alles verrühren.



4. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und mit einem Löffel oder den Fingern andrücken.



5. Form in den Kühlschrank stellen.

. In airem Tank die Mermelade



6. In einem Topf die Marmelade erwärmen bis sie flüssig wird.

7. In einer hohen Rührschüssel Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.



8. Marmelade unterheben.



10. Torte 1 Stunde kühl stellen.

