



# Eistorte mit Schokolade



## Rezeptinfo

### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 120 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1029 kJ, 246 kcal, 28 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 14 g Fett, 3 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Passend zu den warmen Temperaturen haben wir eine super leckere Eistorte mit kinder Riegeln zubereitet. Die Grundlage der Torte ist ein schokoladiger Boden aus Kuchen und kinder Riegeln. Im nächsten Schritt werden verschiedene Eisschichten darauf verteilt und es entsteht ein cooler Ombré-Look. Die Kombination aus Erdbeer-, Schokoladen- und Cookies-Eiscreme und Schokoriegeln, ist einfach unschlagbar! Probiere es aus und überzeuge dich selbst! Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Zunächst fettest du den Tortenring mit etwas Butter ein, klopfst ihn mit Puderzucker aus und stellst ihn auf ein flaches, mit Backpapier ausgelegtes Brett. Beachte, dass genügend Platz im Gefrierfach vorhanden sein muss.

### Step 2:

Für den Boden zerbröselst du die Kekse und den Kuchen mit den Händen und gibst anschließend die Mandeln und das Schokoladeneis dazu. Die Masse nun in den Tortenring drücken und glatt streichen. Gib die Torte für ca. 20 Minuten in das Gefrierfach.

### Step 3:

Für die nächste Schicht, kinder Riegel® hacken und diese auf dem Boden verteilen. Dann die Eiscreme Cookies & Vanille darauf verstreichen. Die Torte erneut für 30 Minuten in das Gefrierfach geben. Anschließend verteilst du das Erdbeereis darüber und lässt die Torte dann für 3 Stunden im Gefrierfach durchkühlen.

### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du das Baiser vorbereiten. Dafür stellst du ein Wasserbad auf und erhitzt das Eiweiß und den Zucker unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann sofort die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und solange aufschlagen, bis die Masse steif und die Schüssel auf Zimmertemperatur heruntergekühlt ist. Die Masse nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

### Step 5:

Mit einem heißen Messer um den Tortenring drumherum fahren und diesen vorsichtig lösen. Für die Dekoration gibst du zwei Eiskugeln auf die Torte, steckst die Waffelhörnchen kopfüber auf die Kugeln und verteilst die frischen Erdbeeren sowie kinder Riegel®. Anschließend kleine Baiser-Tupfen aufspritzen und diese mithilfe eines Flammbierbrenners leicht bräunlich flambieren. Die Eistorte kann nun direkt serviert oder wieder eingefroren werden. Die Torte kann für 2 Tage im Gefrierfach aufbewahrt werden.

## Zutaten

### Für den Boden:

80 g	Cookies & Cream Kekse
100 g	Marmorkuchen
50 g	gehackte Mandeln
150 g	sehr weiches Schokoladeneis

### Für die Schichten:

400 g	Eiscreme Cookies & Vanille
5	kinder Riegel
400 g	Erdbeereis

### Dekoration:

1	Eine Hand voll frische Erdbeeren
1	kinder Riegel
1	Eiweiß
50 g	Zucker
2	Waffelhörnchen
2	Kugeln Eis

### Sonstiges:

20 cm	Tortenring
	Pinsel
	Backpapier
	Etwas weiche Butter
	Puderzucker
	Spritzbeutel mit Sterntülle
	Flammbierbrenner

