Schokoladige Eistorte

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Tortenboden alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sekunden / Stufe 4 miteinander verrühren.

2. Die runde Ofenhexe gründlich fetten. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und ca. 30 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form auf eine Kuchenplatte stürzen.

3. Den Mixtopf spülen. Für die Eisschichten, die erste Eispackung in den Mixtopf geben. 20 Sekunden / Stufe 4 cremig rühren. Um den Brownieboden einen Tortenring stellen. Das Eis auf den Brownieboden streichen.

4. Die Hälfte der Schokokekse halbieren und auf der Eisschicht verteilen.

5. Jetzt die zweite Eispackung in den Mixtopf geben und wie in Schritt 3 verfahren.

6. Die Eistorte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen.

Zutaten:

Für den Tortenboden

330 g Weizenmehl Type 405

30 g Backkakao

3/4 Päckchen Backpulver

3/4 TL Natron

90 g Zucker

90 g Rapsöl

180 g Mineralwasser mit Kohlensäure

1,5 EL Obstessig

Für die Eis-Schichten

1 Packung Schokokekse mit Milchfüllung

2 Packungen Schokoladeneis (möglichst 2 unterschiedliche)

Benoetigtes Material

Runde Ofenhexe

Tortenring

Zubereitungszeit

30 Minuten Vorbereitung
30 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de