

# Eistorte - Hornburg

Kategorien: Eis, Torte

Zutaten für: 1 Rezept

## FÜR DEN BISKUITBODEN

---

150	Gramm	Butter
3		Ei(er)
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Kakaopulver
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Stärkemehl
1/2	Pack.	Backpulver
150	ml	Milch, (Menge anpassen)
100	Gramm	Schokolade, grob gehackt

## FÜR DIE FÜLLUNG: NR. 1

---

1 1/2	Ltr.	Eis (Vanilleeiscreme)
1	Essl.	Rum
500	Gramm	Löffelbiskuits
5	Stücke	Konfekt (chocolate chip cookies) Für die Füllung: Nr. 2
500	Gramm	Erdbeeren, TK oder frisch
3	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Zucker
6	Blätter	Gelatine

## FÜR DIE FÜLLUNG: NR. 2, ALTERNATIV

---

3/4	Glas	Nutella
10	Stücke	Süßigkeiten (Karamellen (Bonbons) gehackt)
1 1/2	Ltr.	Eis (Vanilleeiscreme)
2		Süßigkeiten (Snickers), grob gehackt Evt. Zucker - Guss, aus der Tube zum Verzieren

## Anleitung:

Butter, Zucker, Salz, Vanillinzucker, Kakao schaumig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss die Schokobrocken unterheben. Die Masse wird nun in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform gefüllt. In den auf 230° vorgeheizten Backofen schieben und auf 170° runterstellen, nach ca. 20 min. einmal Längs schneiden. Gesamtbackzeit: ca. 35-40 min. Nach dem

Abkühlen habe ich in der Küchenmaschine die Biskotten zu Mehl verarbeitet und die Vanilleeiscreme antauen lassen. Das Biskottenmehl mit dem Eis und den Rum verrühren, die Cookies grob reinbrechen und das ganze als Schicht auf den Kuchen geben. (Mit Tortenrandblech arbeiten) Wichtig ist dabei, dass man zügig arbeitet und nicht schläft, denn sonst geht das ganze in die Hose. Alles für einige Stunden in den Freezer bis es fest ist zum weiterarbeiten. Die Erdbeeren pürieren mit dem Zitronensaft und den Zucker mischen und die vorschriftsmäßig geweichte und ausgedrückte Gelatine dazu, alles kurz erhitzen (nicht kochen) und dann abkühlen lassen (Geduld ist angesagt!!!) Wenn die Masse das Gelieren anfängt, die Torte aus dem Freezer nehmen den Tortenrand etwas öffnen, so dass ringsum ca. 5 mm Platz ist, dann die Erdbeermasse über den Kuchen geben und sehr schnell alles glatt streichen und wieder ab in den Freezer. Die Eistorte sollte jetzt ringsum mit einer Geleeschicht umgeben sein,

## Eistorte - Hornburg

(Fortsetzung)

wem das zu umständlich ist, der kann es ja auch nur oben drauf packen. Zum Servieren kommt noch eine Verzierung mit Sahnecreme (Sanapart heiß hier die Marke) und Zuckerblumen (Fertigprodukt) auf die Torte. 2. Füllung alternativEis wieder antauen lassen und die ganzen Zutaten in einem Rührbecher vermischt und dann genauso verfahren wie der Fruchtbelag bei der anderen Variante.  
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.