Festliche Eistorte

Zu besondere Anlässen möchte man auch gerne einen besonderen Kuchen servieren. Mit dem Rezept für die festliche Eistorte ist man für jeden Anlass bestens gerüstet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,6 h



Zutaten

580 g	Schokolade Backmischung
3 Stk.	Eier
250 ml	Pflanzenöl
750 ml	Wasser (kalt)
2 l	Vanilleeis
	Lebensmittelfarbe (rosa)
100 g	Türkish Delight (Lokum)
	Lebensmittelfarbe (grün)
6 Stk.	After Eight
2 EL	Zuckerperlen (silber)
0.5 TL	Pfefferminz Essenz
200 g	Himbeeren (zum Garnieren)
	Schokoladenspäne
	Zuckerperlen (silber, zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **festliche Eistorte** den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen, so dass das Papier an den Seiten ca. 2 cm überragt. Die Schokoladenkuchen-Backmischung mit Eiern, Öl und kaltem Wasser anrühren.

2. Alles kräftig verrühren und in die Form füllen. Im Ofen ca. 50-55 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen. Etwa 10 Minuten in der Form belassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen

und abkühlen lassen.

3. Die Hälfte des Vanilleeises mit rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Turkish Delight (Lokum) klein würfeln und unter das rosa Eis rühren. Das restliche Eis mit der grünen Lebensmittelfarbe einfärben.

4. Die After Eight klein schneiden und die silbernen Zuckerperlen zerstoßen. Beides zusammen mit der Pfefferminz-Essenz unter die grüne Eismasse heben. Den Kuchen horizontal in drei gleich große Böden teilen.

5. Die Kastenform mit neuem Backpapier auslegen, das rundherum ca. 6 cm überstehen soll. Den untersten Kuchenboden wieder in die Form legen und die grüne Eiscreme-Mischung darauf geben, glatt streichen.

6. Den mittleren Kuchenboden darauf setzen und mit der rosa Eis-Mischung bestreichen. Darauf den obersten Kuchenboden setzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mehrere Stunden in den Tiefkühler stellen.

7. Erst wenige Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und aus der Form heben. Mit Himbeeren, silbernen Zuckerperlen und Schokoladensplittern garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die Füllung für die festliche Eistorte lässt sich nach Lust und Laune variieren, z.B. mit Nüssen, Pistazien oder Früchten.