Schokolade-Oreo-Eiscremekuchen

Mit dem Rezept für einen Schokolade-Oreo-Eiscremekuchen kommt der beliebte Keks in einer neuen Variante zur Geltung. Vorsicht, einmal im Mund, ist es schwer, wieder aufzuhören.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,6 h



Zutaten

3 Packungen	Oreo Kekse
2 l	Vanilleeis (weich)
200 g	Schokoladensauce
1 EL	Butter
1 Stk.	Backform (Springform 28 cm)

Zubereitung

1. Für den **Schokolade-Oreo-Eiscremekuchen** als erstes Vanilleeis in einer Schüssel schmelzen lassen.

2. Währenddessen eine 28 cm Springform einfetten.

3. Dann die Oreokekse mit einem Nudelholz oder mit einer Küchenmaschine fein zerkrümeln. Die Krümel dann auf drei Teile aufteilen. Ein Drittel der Cookies mit etwa zwei Drittel des Vanilleeises verrühren. Diese Mischung dann in die Kuchenform füllen und glatt streichen. Danach das restliche Vanilleeis mit einem weiteren Drittel der Kekse verrühren. Die

Schokoladensauce gründlich einrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt. Diese Mischung nun in die Kuchenform gießen. Die restlichen Kekse darüber verstreuen und den Rest der Schokoladensauce über dem Kuchen verteilen.

4. Die Eistorte dann für mindestens vier Stunden, besser aber über Nacht, in die Kühltruhe stellen.

5. Vor dem Servieren die Torte etwa 5 Minuten antauen lassen, mit einem scharen Messer vorsichtig vom Rand lösen und genießen!

Tipp

Der Schokolade-Oreo-Eiscremekuchen lässt sich auch noch verfeinern, indem geschmolzene Schokolade über den Kuchen gegossen wird. Ein paar extra Cookies obendrauf sorgen für extremes Schokoladenvergnügen. Auch ein paar frische Erdbeeren oder Himbeeren passen besonders gut zu dem Kuchen. Um die Torte besser zu schneiden, die Messerschneide vorher in warmes Wasser tauchen und kurz verweilen lassen.