Schokoladen Chip Ice Cream Kuchen

Mit dem Rezept für einen Schokoladen Chip Ice Cream Kuchen lässt sich eine Süßspeise zubereiten, der sich nur sehr schwer widerstehen lässt. Ein kühler Traum!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

Für den Teig

120 g	Mehl
6 EL	Butter
70 g	Rohrzucker
30 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
200 ml	Milch
40 g	Schokolade-Chips

Für die Füllung

220 g	Frischkäse
50 g	Zucker
50 g	Rohrzucker
220 g	Cool Whip (alternativ Schlagobers)
50 g	Schokolade-Chips

Für die Kruste

20 Stk.	Oreo Kekse
50 g	Butter (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für den **Schokoladen Chip Ice Cream Kuchen** als Erstes Butter, Zucker und braunen Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät vermischen. Anschließend die Vanille zugeben und einrühren. Danach Milch und Mehl in die Schüssel geben und alles verkneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Als Nächstes die Schokoladenchips in die Schüssel bröseln und alles nochmals gut durchmischen. Danach den Teig zu Kugeln mit etwa zwei Zentimeter Durchmesser formen. Die Kugeln anschließend in der Mitte auseinander schneiden und alles für etwa zwei Stunden einfrieren.

2. In der Zwischenzeit die Kekse in eine Schüssel krümeln, Butter zugeben und alles mit einem Handrührgerät gut vermischen. Die Masse dann auf den Boden einer Kuchenform drücken. Die Form nun für mindestens eine Stunde in die Kühltruhe stellen.

3. Währenddessen Frischkäse, Zucker und braunen Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Dann die Cool Whip zufügen und alles zu einer glatten Masse vermischen.

4. Als Nächstes Schokoladenchips und etwa drei Viertel der gefrorenen Teigkugeln in die Masse einrühren. Die Masse nun auf dem Tortenboden ausbreiten und glatt streichen. Zuletzt die Oberseite des Kuchens mit den restlichen Kugeln und Schokoladenchips dekorieren. Gleich servieren.

Tipp

Der Schokoladen Chip Ice Cream Kuchen kann auch wieder eingefroren und später serviert werden. Wenn Cool Whip nicht zur Hand ist, lässt sich auch Schlagobers verwenden. Diese Variante ist zwar nicht ganz so kalorienarm, schmeckt jedoch mindestens genauso gut. Wenn nicht sogar noch besser.