

Mehr ist mehr: So zauberst du einen Lolly Ice Cream Cake

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

4,25
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

200 g Schokoladen-Cookies
70 g Butter

Für die Vanille-Keks-Füllung

1 l Vanilleeis
200 g YES-Törtchen
6 Ferrero Rochers
6 Oreo Cookies
12 Malteser

Für die Schokoladenfüllung

1 l Schokoladeneis

Für die Glasur

75 g Zartbitterkuvertüre
50 g Butter

Für die Dekoration

Lollis
Süßigkeiten nach Belieben

schmelzen würden, bleibt der Ofen heute mal kalt. Stattdessen schmeiße ich meine Zaubermaschine, die Elli Eismaschine an: Zutaten einfüllen, einschalten und zack - hat man cremigstes Eis.

Diese äußerst dekadente Nascherei ist für all diejenigen, die das Leben mit dem großen Löffel genießen: Eine Eiscreme-Torte aus Vanilleeis und Schokoladeneis auf einem Boden aus Schokocookies - mit Maltesern, Rocher und Oreos durchzogen, mit Schokolade glasiert und von Lollis sowie sämtlichem Süßkram getoppt. Die einen nennen es Herzinfarkt am Stück, die anderen verlieren schon beim Anblick den Verstand und manche probieren es kommentarlos aus. Also los: Eis geht schließlich immer.

Nach einer Idee von Sugar et al.

- 1 -

Springform mit Backpapier auslegen, Eiscreme zubereiten.



- 2 -

Für den Boden Cookies mit einem Standmixer zerkleinern.

Lollypop, Lollypop, oh Lolly Lolly Lolly...na, Ohrwurm? Ich auch. Und zwar seit Tagen! Was könnte da näher liegen, als den Lutscher aus meinem Kopf in die Küche zu bringen?! Und weil Lutscher im Ofen vermutlich

Mehr ist mehr: So zauberst du einen Lolly Ice Cream Cake



- 3 -

Butter schmelzen und mit den Cookie-Krümeln vermengen. Masse in die Springform geben und zu einem Boden festdrücken, 30 Minuten in das Gefrierfach geben.



- 4 -

Für die Füllung Vanilleeis etwas antauen lassen. Rocher, YES-Törtchen, Malteser und Oreos in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis kleine und große Stücke entstehen.



- 5 -

Vanilleeis mit Süßigkeiten vermengen.



- 6 -

Schokoladeneis etwas antauen lassen. Hälfte der Vanilleeis-Keks-Füllung in die Springform streichen. Darauf die Hälfte der Schokoladeneiscreme geben. Das Ganze einmal wiederholen, mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach geben.

Mehr ist mehr: So zauberst du einen Lolly Ice Cream Cake



- 7 -

Für die Glasur Kuvertüre mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und über die Eistorte gießen.



- 8 -

Eistorte mit Lollies, Streuseln und Süßigkeiten dekorieren. Sofort servieren.

