

## Übertreib's mal! Eistorte mit Popcorn und salzigem Karamell

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

5,5  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Eistorte

#### Für den Boden

75 g weiche Butter  
170 g Zucker  
2 Eier  
130 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz  
190 ml Milch

#### Für das Karamell

225 g Zucker  
125 ml Sahne  
115 g Butter  
1 Teelöffel Meersalz

#### Außerdem

3 Hände voll Popcorn  
1 l Vanilleeis

#### Besonderes Zubehör

Springform ( 22 cm Durchmesser)  
Frischhaltefolie

lieber Eis? Oder einfach beides?! Na gut, dann gibt's eine Karamell-Eistorte. Das reicht dir noch nicht? Dann pack eben noch eine riesige Portion Popcorn obendrauf!

Wenn du schon sündigst, dann mit allem Drum und Dran: Hier gibt's cremiges Vanilleeis, zwischen zwei fluffigen Biskuitböden, übergossen mit süßer Karamellsauce. Und als Krönung obendrauf - ein Berg aus knusprigem Popcorn. Da wird die Nascherei zum Fest!

Natürlich kannst du Eis und Popcorn auch einfach kaufen - ich verrate es auch keinem. Viel mehr Spaß macht es aber, wenn du die gesamte Karamell-Eistorte von Grund auf selber machst. Irgendwie ist man danach auch noch ein bisschen mehr stolz.

Bei der Eiscreme hilft dir die [Elli Eismaschine](#) ganz hervorragend: Zutaten einfüllen, einschalten und zack - 60 Minuten später hast du cremigstes Eis. Das kann wirklich jeder und das Ergebnis schmeckt einfach sooo viel besser als aus der ollen Plastikverpackung. [Hier](#) findest du ein [Rezept für cremiges Vanilleeis](#).

Auch das Popcorn lässt sich superschnell und supereinfach selber machen. Wie das genau funktioniert und welche abgefahrenen Sachen du mit Popcorn machen kannst, [verrät dir meine Kollegin Tanja hier](#).

Nach einer Idee von [The Sugar Hit](#).

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.  
Springform einfetten.

- 2 -

Für den Boden Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und mit Milch abwechselnd unter den Teig

Wie wäre es, wenn du einfach mal fünf gerade sein lässt und dir was Leckeres gönnst? Kuchen vielleicht? Oder

## Übertreib's mal! Eistorte mit Popcorn und salzigem Karamell

rühren. In die Springform gießen und im heißen Ofen 40 - 50 Minuten backen, auskühlen lassen.



- 3 -

Für das Karamell Zucker mit einem Schuss Wasser bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis die Masse bernsteinfarben ist.



- 4 -

Topf vom Herd nehmen, Sahne und Butter vorsichtig unterrühren. Unter Rühren ein weiteres Mal erhitzen, bis eine samtige Masse entsteht. Salz unterrühren und auskühlen lassen.



- 5 -

Vanilleeis 15 Minuten antauen lassen. Boden mit einem großen Messer waagrecht in 2 Teile schneiden.



- 6 -

Boden einer Springform mit mehreren Lagen Folie bedecken. Unteren Kuchenboden darauf platzieren. Eis und Hälfte des Karamells abwechselnd auf dem Boden verteilen, sodass eine wilde Mischung entsteht. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Folie eng um die Torte schlagen, mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach geben.

## Übertreib's mal! Eistorte mit Popcorn und salzigem Karamell



- 7 -

Restliches Karamell erwärmen, sodass es flüssiger wird. Hälfte des Karamells über das Popcorn gießen und miteinander vermengen. Eistorte aus der Folie wickeln und auf eine Kuchenplatte geben. Popcorn auf der Torte verteilen und mit Karamell übergießen. Sofort servieren.

