

Superdeluxe: Schoko-Bananen-Eistorte mit Cookie Dough

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für das Bananeneis

6 reife Bananen
400 ml Sahne
80 ml Ahornsirup
3 Prise(n) Salz

Für die Torte

1 Schokoeis
10 Oreokekse
4 Esslöffel Butter

Für den Cookie Dough

120 g Mehl
60 g weiche Butter
80 g Zucker
70 g brauner Zucker
60 ml Wasser
100 g Zartbitterschokolade

Für die Deko

Bananenchips
Oreokekse
50 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

Ein Hoch auf den Cheat Day! Ehe du dich versiehst steht auf einmal eine superdeluxe Schoko-Bananen-Eistorte vor dir. Schokoeis? Check. Bananeneis? Check. Cookie Dough? Check. Oreokeksboden? Check. Na dann fehlt ja nur noch der Schokoguss und die leckere Deko! Ein paar Bananenchips und der restliche Cookie Dough können ja nicht schaden. Du solltest diese Torte vielleicht nicht ganz allein verschlingen, aber sie ist auf jeden Fall eine Sünde wert.

Das Eis kannst du selbst herstellen, das ist gar nicht so schwer wie du denkst. Wenn es bei dir schneller gehen muss, kannst du aber auch Fertigeis nehmen. Dann sollte die Schoko-Bananen-Eistorte dennoch eine Stunde durchfrieren.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 -

Für das Bananeneis Bananen halbieren, Schnittfläche mit Öl bestreichen und ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht braun werden.

- 3 -

Gebackene Bananen mit restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, pürieren und in der Eismaschine in ca. 1 Stunde zu Eis verarbeiten lassen.

- 4 -

Für den Cookie Dough Schokolade grob hacken. Aus Mehl, Zucker, Butter und Wasser einen Teig rühren. Schokobrocken untermengen. Teig flach auf ein Backpapier streichen und 45 Minuten frieren lassen.

Superdeluxe: Schoko-Bananen-Eistorte mit Cookie Dough

- 5 -

Für den Boden der Torte Kekse mit dem Nudelholz zerkrümeln. Butter schmelzen und mit den Kekskrümmeln vermischen. Springform mit Backpapier bespannen und Keksmischung darauf verteilen. 10 Minuten frieren lassen.

- 6 -

Schokoeis auf dem Keksteig verteilen, Cookie Dough in große Stücke brechen. Die Hälfte grob auf dem Schokoeis verteilen. Bananeneis darauf verstreichen und mit Cookie Dough belegen, einen Teil zurückhalten für die Deko. Eis glatt streichen und ca. 2 Stunden gefrieren lassen.

- 7 -

Für die Deko Schokolade schmelzen, einen Teil für die Deko zurückhalten. Eistorte aus der Springform lösen und mit Schokolade übergießen. Sie wird sofort fest. Torte mit restlicher Schokolade, Cookie Dough, Oreos und Bananenchips garnieren.