Mint-Torte mit Schokostückchen

Dessert » Eis-Becher » Eis-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 100g Mehl
» 1/2 TL Backpulver
» 20g Kakao
» 125g Zucker
» 50g Butter/Margarine
» 3 Eigelb
» 500ml Milch
» 1 TL Stärke
» 2 EL Pfefferminzsirup
» 30g After Eight
» 1-2 EL Puderzucker
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Kakao und 50g Zucker mischen. Weiche Butter sowie 1 Eigelb zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min kühlen. Ofen auf 175°C vorheizen.

2. Teig halbieren und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Kreisen (Durchmesser 20cm) ausrollen. Beide auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 10min backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

3. Milch, Rest Zucker, Speisestärke und restliche Eigelbe in einem Topf unter Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen lassen. Wenn die Masse dick zu werden beginnt, den Sirup unterziehen. Creme zugedeckt 60min ins Tiefkühlgerät stellen, bis sie fest geworden ist, sich aber noch umrühren lässt.

4. Die Schokotäfelchen in kleine Stücke schneiden und unter die angefrostete Masse ziehen. Einen Tortenring um einen Kuchenboden legen, die Eiscreme darauf verteilen und glatt streichen. Zweiten Boden darauf legen, Torte ca. 2 Stunden tiefkühlen, bis die Füllung fest ist. Ring entfernen, Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Nährwerte: 180kcal/E4g/F8g/KH23g pro Stück

angelegt am: 30.08.2004 Rezept-Nr: 1245

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke