

Schwarzwälder Eisbombe

Eine erfrischende Eistorte mit schokoladiger Creme-Füllung.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand:

Backpapier

Für den Schneeschlagkessel (Ø 26,5 cm, Inhalt 2,25 l):

Frischhaltefolie

Fett

Rührteig:

50 g weiche Butter oder Margarine

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

80 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

50 g Zartbitterschokolade

250 g Sauerkirschen

200 ml Milch

400 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

100 ml Milch

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au

Chocolat klassisch

Zum Verzieren:

150 g Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Ein Stück Backpapier (etwa 40 x 30 cm) zurechtschneiden und z. B. mit Hilfe eines Tellers einen Kreis von Ø etwa 22 cm aufzeichnen. Backblech fetten und das Backpapier darauflegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backpapier gleichmäßig zu einem Kreis verstreichen. Das Messer dazu etwas anfeuchten. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 12 Min.

3 Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen und vom Backpapier lösen.



4 Füllung zubereiten:

Die Schneeschlagschüssel leicht fetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Schokolade grob hacken. Kirschen waschen, entsteinen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

5 Für die helle Creme 200 ml Milch und 400 g kalte Sahne in eine mit heißem Wasser ausgespülte Rührschüssel geben. 2 Pck. Mousse à la Vanille hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Gehackte Schokolade unterheben. Die Creme in die Schlagschüssel füllen, glatt streichen und 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

6 Für die dunkle Creme 100 ml Milch und 200 g kalte Sahne in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Mousse au Chocolat hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Sauerkirschen vorsichtig unterheben.

7 In der Mousse à la Vanille mit einem Esslöffel eine Vertiefung formen, dabei die Creme am Rand etwas hoch streichen. Mousse au Chocolat in die Vertiefung füllen und glatt streichen. Den Boden auflegen und leicht andrücken, evtl. etwas zurechtschneiden. Die Eistorte mind. 8 Std. in den Gefrierschrank stellen.

8 Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade auf einer Platte ausgießen und fest werden lassen. Mit einem Spachtel Locken abschaben.

9 Verzieren:

Die Torte etwa 45 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen und auf eine Platte stürzen. Die Schüssel lösen und die Folie vorsichtig abziehen. Die Torte dekorativ mit Schokolocken und nach Wunsch mit Sauerkirschen verzieren.

