



Mokkaeistorte

Zutaten:

(Für etwa 8 Portionen)

Für den Keksboden:

150 g Vollkornkekse

5 El Zucker

125 g Butter

Für das Eis:

500 g Sahne

1 Vanilleschote

5 Eigelb

50 g Zucker

200 ml kalter Kaffee

Für die Schokoladensoße:

100 g dunkle Kuvertüre

100 ml Sahne

2 Tl abgeriebene Orangenschale

Zubereitung:

Für den Keksboden die Kekse grob mit einem Nudelholz zerbröseln und mit Zucker vermischen. Butter schmelzen und mit der Bröselmasse verkneten. In eine Tarteform (Ø etwa 22 cm, mit herausnehmbarem Boden) drücken, dabei einen Rand formen. Den Boden kühl stellen.

Für das Eis die Sahne steif schlagen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Eigelb mit Zucker und Vanillemark schaumig aufschlagen, unter die Sahne heben und den Kaffee unterrühren. In eine Eismaschine geben und fertigstellen. Alternativ die Kaffee-Sahne-Masse in eine flache Metallschale geben und im Gefriergerät 1–2 Stunden cremig gefrieren lassen. Dabei immer wieder

mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Das Eis auf dem Boden verteilen, glatt streichen und für 3–4 Stunden ins Gefriergerät stellen.

Für die Schokoladensoße zerkleinerte Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen und mit der Kuvertüre verrühren. Die Soße etwas abkühlen lassen, anschließend die Orangenschale unterrühren.

Zum Servieren die Eistorte aus der Form heben und in Stücke schneiden. Auf Tellern anrichten, mit Schokoladensoße beträufeln und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Gefrierzeit: 6 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Mokkaeistorte