

Eiskaffee-No-Bake-Kuchen



So wird's gemacht:

Oreos zerbröseln und mit Butter sowie Kaffee mischen. In die Springform geben und am Rand die Masse mit einem Löffel hochziehen und festandrücken. Kalt stellen. Kaffee brühen.

200 ml Sahne, Kuvertüre und Kaffee in einen Topf geben und erwärmen. 3 Esslöffel der flüssigen Masse beiseite stellen. Zucker, Eigelbe, Milch und Vanillezucker verrühren und in die warme Masse rühren, unter rühren erhitzen. Fünf Minuten unter rühren köcheln lassen. Abdecken und abkühlen lassen.

Sahne aufschlagen und in die restliche Masse rühren.

Die Masse in die Eismaschine geben und zu Eis verarbeiten.

Kaffee-Eis auf den vorbereiteten Boden geben. .

Die restliche Schokomasse nochmal leicht erhitzen und tröpfchenweise auf das Eis geben und mit einem Holzstab durch die Tropfen fahren, sodass die Marmorierung entsteht.

Mindestens eine Stunde ins Eisfach stellen. Dreißig Minuten vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen und eiskalt servieren.

Einkaufsliste:

20 cm Springform

Boden:

200 g Oreo-Kekse

50 g flüssige Butter

50 ml Café Blonde

Kaffee-Eis-Füllung:

150 Zartbitterkuvertüre

700 ml Sahne

200 ml Milch

150 ml starken Kaffee

6 Eigelb

170 g Zucker

3 EL Vanillezucker