ZUTATEN

TORTE
1.000ml Vanilleeiscreme
200g Erdnussbutter
300ml karamellisierte Kondensmilch
1TL Salz
100g Erdnüsse

DEKO
40g Vollmilchschokolade
40g Zartbitterschokolade
15g Kokosfett
100ml Karamellsauce
40ml Milch
1/2TL Salz
100ml Sahne
3 Snickers Riegel
30g Erdnüsse

SNICKERS EISCREME TORTE VOL. II

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHEZEIT: 3 STD 40 MIN)

1. Ø20cm Springform mit Backpapier auslegen und 500ml der Vanilleeiscreme hineinfüllen. Ca. 15 Minuten frosten

2. 300ml karamellisierte Kondensmilch in einen kleinen Topf füllen und bei niedriger Hitze weich werden lassen (nicht flüssig werden lassen!). 100g Erdnüsse und 1 TL Salz hineinrühren und in die Springform auf die Vanilleebene gießen. Glattstreichen und ca. 30 Minuten frosten

3. Restliche Vanilleeiscreme mit 200g Erdnussbutter vermischen und auf die kühle Karamell-Erdnuss-Ebene streichen. Widerrum 30 Minuten frosten

4. Vollmilch- und Zartbitterschokolade zusammen mit dem Kokosfett in einem kleinen Top schmelzen lassen, gut verrühren und auf die Erdnusseiscreme gießen. 1 Stunde gefrieren lassen

5. Sahne steif schlagen und dekorativ auf die Schokoschicht der Eiscremetorte spritzen. Snickers Riegel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Erdnüssen auf der Torte verteilen. Restliche Karamellsauce mit Milch und 1/2 TL Salz erhitzen und ebenfalls dekorativ über die Torte gießen. Alles ein letztes Mal für ca. 1 Stunde frosten und eiskalt mit lieben Menschen genießen

NOTIZEN