

Eisbox-Kuchen mit Schokoladenkeksen

Vom Team der 20er-Jahre-Show „Ein rätselhafter Schimmer“ aus Münster (Lotta Stein, Robert Nippoldt und Christian Manchen)

Zutaten:

2 Becher schwere Schlagsahne oder 2 Becher normale Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
3 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Packung runde Schokoladenkekse
Schokolade (nach Bedarf), Kakaopulver geht auch
Gehobelte Mandeln (nach Bedarf)
Himbeeren oder andere Beeren zum Dekorieren (nach Bedarf)

Zubereitung:

Rührschüssel und Mixeraufsätze mindestens zehn Minuten ins Gefrierfach stellen. In der gekühlten Schüssel die Sahne hoch schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden (bei Bedarf das Sahnesteif der Packungsbeilage entsprechend hinzugeben). Nun Zucker und Vanille hinzufügen und weiter mischen, bis sich steife Spitzen bilden.

Anschließend 3 bis 4 Esslöffel Schlagsahne in einem langen Streifen auf einer Platte verteilen. Dann einen Esslöffel Schlagsahne auf jedem der Keksen verteilen (nach Bedarf). Nun die Kekse auf dem Schlagsahne-Streifen verteilen, so dass sie in dem Sahne-Fundament stehen und einander halten.

4-6 Stunden oder über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lassen – anschließend nach Wunsch mit Mandeln, geraspelter Schokolade, Kakaopulver, Himbeeren oder Ähnlichem dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!