



Die Schultüte besteht aus einer Eiswaffel, in der ein Biskuit gebacken wird. Dekoriert habe ich sie mit Fondant.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

BISKUIT

Eier, Salz, Zucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten sehr cremig rühren. Mehl sieben und gemeinsam mit den Schokodrops unterheben. Die Eiswaffeln in eine kleine Kastenform stellen, damit sie aufrecht stehen und mithilfe eines Gefrierbeutels oder Spritzbeutels den Biskuit fast voll einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U etwa 25 Minuten backen und danach komplett abkühlen lassen.

CREME

Die Sahne aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die geraspelte oder gehackte Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist.

Mit einem Messer etwas Biskuit zylinderförmig aus der Eistüte schneiden und zerkrümeln. Mit etwas Creme vermischen, damit eine klebrige, aber formbare Masse entsteht.

Die Eistüten mit Schokolinsen, Nutella, Brause oder Zuckerperlen füllen.

Mit einem Eisportionierer die Cremmasse abstechen und jeweils eine Kugel auf die Eistüte setzen und dann für 30 Minuten einfrieren oder im Kühlschrank kühlen.

Mit der restlichen Creme die Eistüten mit einem Pinsel bestreichen und erneut 20 Minuten kühlen.

DEKORATION

Bunten Fondant weich kneten und auf etwas Bäckerstärke zu einem dünnen Kreis ausrollen. Diesen mit einem Pizzarad vierteln und die Eistüte damit überziehen. Den Überschuss wegschneiden, die Eistüte glatt streichen und dann mit dem restlichen Fondant und einer Kordel dekorieren. Nach Belieben mit Zuckerschrift beschriften.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BISKUIT:

- 3** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 75 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 170 g** Mehl
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)

CREME:

- 200 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterschokolade

FÜLLUNG:

- 200 g** Nutella

DEKORATION:

- 500 g** Fondant
- Bäckerstärke
- Lebensmittelkleber
- Zuckerschrift
- 12** Kordeln