



## EISBOMBE MIT AMARENA-JOGHURT-EIS / EIS-CHARLOTTE



Für die Eis-Charlotte wird eine mit Kirschmarmelade gefüllte Biskuitrolle in eine Kuppelform gelegt und mit erfrischendem Joghurt-Amarena-Eis gefüllt.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**9 Minuten**



Kühlzeit  
**12 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG BISKUITROLLE

Verrühre die Eier mit dem heißen Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Füge den Zitronenschalenabrieb hinzu. Verrühre Mehl, Backpulver und Stärke, siebe die Zutaten und hebe sie kurz unter. Fülle den Teig in einen Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Löse ihn nach dem Backen sofort aus der Form, stürze ihn auf ein sauberes Geschirrtuch und rolle die Biskuitplatte auf. Lass sie komplett abkühlen. Öffne die Biskuitrolle, bestreiche die Biskuitrolle anschließend mit der Kirschmarmelade und lass sie aufgerollt ruhen.

### ZUBEREITUNG KIRSCHFÜLLUNG

Fülle die Kirschen, den Zucker, Zitronenabrieb und -saft in einen Topf und lass die Füllung bei mittlerer Hitze mehrere Minuten einkochen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Lass die Füllung danach abkühlen.

### ZUBEREITUNG CREME

Schlag die Sahne fast steif. Rühre nun die restlichen Zutaten ein.

### KUPPELTORTE ERSTELLEN

Kleide eine runde Edelstahlschüssel (3,5 Liter Fassungsvermögen) mit Frischhaltefolie aus. Schneide die Biskuitrolle in 16 Scheiben und lege diese hinein. Fülle nun abwechselnd Joghurtcreme und Kirschfüllung hinein und marmoriere die Füllung mit einem Löffel oder einer Gabel. Decke die Torte ab und friere sie für mindestens 4, aber besser 8-12 Stunden ein.

### ZUBEREITUNG KEKSBODEN

Zerbrösele die Kekse sehr fein und zerlasse die Butter. Vermische nun beides und streiche die Keksmischung auf die Torte. Lass sie im Gefrierschrank festwerden. Stürze die Torte aus der Form heraus und schneide sie an.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### BISKUITROLLE:

- 4** Eier
- 4 EL** Wasser (heiß)
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- Zitronen (Abrieb, unbehandelt)
- 120 g** Zucker
- 75 g** Mehl
- 75 g** Speisestärke
- 2 TL** Backpulver

### ZUM BESTREICHEN DER BISKUITROLLE:

- 200 g** Kirschmarmelade

### KIRSCHFÜLLUNG:

- 500 g** Kirschen (TK oder frisch)
- Zitronen (Saft und Abrieb, unbehandelt)
- 80 g** Zucker

### CREME:

- 400 g** Sahne
- 250 g** Joghurt (10 %)
- 250 g** Mascarpone
- 150 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt

## EISBOMBE MIT AMARENA-JOGHURT-EIS / EIS-CHARLOTTE



KEKSBODEN:

**125 g** Butter

**125 g** Kekse