

Suzas Einhorn Eistorte



Wow, wie niedlich! Süß von innen und außen!



Zum Sammeln!
Deine Lieblings-Rezepte
Lissy PONY Rezepte



Einhorn Eistorte

PORTIONEN: 12-14 Stücke

ARBEITSZEIT: 30 Min.

KÜHLZEIT: 120 Min.

SCHWIERIGKEIT: ★☆☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥

DAS BRAUCHST DU:

- Vanille- und Erdbeereis (weich)
 - weiße Kuvertüre und rosa Lebensmittelfarbe
 - Eiswaffel
 - Zuckerperlen in Rosa
 - Oblaten
 - Zuckerschrift in Schwarz
 - Marshmallows
 - Dekorblüten aus Esspapier
- Außerdem:** • kleiner Tortenring • Teigschaber



<p>1</p>	<p>2</p>
<p>3</p>	<p>4</p>
<p>5</p>	<p>6</p>



- 1** Zuerst drückst du **10 Kugeln Erdbeereis** in den **kleinen Tortenring** und streichst sie **glatt**. Anschließend stellst du alles für eine Stunde in den **Gefrierschrank**.
- 2** Nimm die Form aus dem **Gefrierschrank** und gib das **Vanilleeis** darauf. Streiche wieder alles **glatt** – dann geht deine Eistorte erneut für eine Stunde ins **Gefrierfach**.
- 3** In der Zwischenzeit bereitest du das **Horn** vor. Schmilz etwas **Kuvertüre** und mische zwei Tropfen **Lebensmittelfarbe** in Rosa unter. Tauche dann die **Waffel** hinein. Diese wälzt du im Anschluss in den rosa **Zuckerperlen**.
- 4** Zeit, die **Eistorte** aus dem **Gefrierschrank** zu holen! Entferne dann gleich den **Tortenring** und stecke das **Waffel-Horn** oben hinein.
- 5** Für die **Ohren** schneidest du aus den **Oblaten Dreiecke**, die du innen mit rosa **Kuvertüre** bepinselst und **Zuckerperlen** bestreust. Stecke sie dann links und rechts neben das **Waffel-Horn** in die Torte.
- 6** Male jetzt mit **Zuckerschrift** Augen auf. Zum Schluss verzierst du deine Torte noch mit **Marshmallows** und **Esspapier-Blüten**.

Fertig!



Lass dir von einem Erwachsenen helfen.



Notizen:.....