



HIMBEER-EISCRÈME-TORTE

mit frischen Erdbeeren, Minze und Baiser

IDEE DES MONATS

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese saisonale Kreation
ist wirklich etwas
ganz Besonderes.



Baiser



Erdbeere



Haferflocken



Weizenmehl



Schlagsahne



Butter



Minze



Dessertsauce
mit Himbeeren

 30 Minuten

 Stufe 3

 180 Minuten

Du möchtest liebe Freunde oder Deine Familie auch bei sommerlichen Temperaturen mit Deinen selbst gemachten, süßen Kreationen überraschen? Mit unserer **Idee des Monats** ist Dir der Erfolg garantiert! Das Beste am Rezept: Du brauchst lediglich 30 Minuten in der Küche, danach kühlt unsere Eiscrèmetorte für ca. 3 Stunden im Gefrierfach. Zeit genug, um noch etwas essbare Dekoration zuzubereiten – fertig ist alles zum Genießen!

LOS GEHT'S

Wasche **Obst** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Springform** (21 cm Durchmesser), ein **Backblech**, **Backpapier**, **3 große Schüsseln**, ein **Rührgerät** und ein **hohes Rührgefäß**.



1 WICHTIG

Die **Eistorte** muss für ca. 3 Stunden ins Gefrierfach, fange deshalb rechtzeitig an oder bereite sie am Vortag zu.

ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **175 °C** Ober-/Unterhitze (**155 °C** Umluft) vor.

Eine Springform mit Backpapier auskleiden.

Butter auf Zimmertemperatur bringen und in grobe Stücke schneiden.



4 FÜR DAS ERDBEERTOPPING

Blätter der **Minze** abzupfen (ein paar der Blätter zur Dekoration beiseitelegen). Restliche **Minzblätter** in feine Streifen schneiden.

Blätter der **Erdbeeren** entfernen und **Erdbeeren** in Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel **Erdbeerscheiben** mit 1 EL [1½ EL] 2 EL **Dessertsauce** und den geschnittenen **Minzblättern** marinieren und kalt stellen.



2 TEIG ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel **Mehl**, **Haferflocken**, **Butter** und **Zucker*** verkneten, bis ein **Teig** entsteht.

★ **TIPP:** Der Teig sollte eine ähnliche Konsistenz wie Mürbeteig aufweisen.



5 FÜR DIE EISCRÈME

In einem hohen Rührgefäß **Schlagsahne** aufschlagen.

★ **TIPP:** Die Sahne muss sehr kalt und nach dem Aufschlagen cremig-fluffig sein.

Restliche **Dessertsauce** in eine weitere große Schüssel geben und geschlagene **Sahne** vorsichtig unterheben.

Eismasse auf den **Haferboden** gießen, glatt streichen und für mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach geben, bis das **Eis** vollständig gefroren ist.



3 BODEN ZUBEREITEN

Haferflockenteig in die Springform geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig andrücken.

Boden auf mittlerer Schiene 10 – 15 Min. knusprig backen, bis die Ränder ganz leicht bräunlich sind.

Wichtig! Anschließend **Boden** komplett abkühlen lassen.



6 ANRICHTEN

Gefrorene **Eiscremetorte** mit vorbereitetem **Erdbeertopping** garnieren.

Nach Belieben **Baiser** mit den Händen grob darüberbröseln.

Eiscremetorte in Stücke schneiden und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Butter 5)	60 g	90 g	120 g
Weizenmehl 1)	50 g	75 g	100 g
Haferflocken 1)	50 g	75 g	100 g
Minze	10 g	10 g	15 g
Erdbeeren	100 g	150 g	200 g
süße Dessertsauce mit Himbeeren	150 ml	250 ml	300 ml
Schalgsahne 5)	200 g	300 g	400 g
Baiser 2)	50 g	50 g	50 g
Zucker*	3 EL	4½ EL	6 EL

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	862 kJ/206 kcal	3297 kJ/788 kcal
Fett	9 g	32 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	21 g
Kohlenhydrate	29 g	110 g
- davon Zucker	20 g	77 g
Eiweiß	3 g	11 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	0 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@helifresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@helifresh.at

GUTEN APPETIT!