



# 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 Eiscremetorte 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](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

# GUTEN APPETIT!