



Erdbeer-Eistorte

Zutaten für Ø 20 cm Springform/ Tortenring:

Für den Boden:

120 g Haferkekse (z.B. Hobbits von Brandt)
2 EL Haferflocken, kernig
50 g Butter

Für die Eismasse:

1 Dose (400 ml) gezuckerte Kondensmilch* (z.B. von Nestle)
400 ml Sahne, mind. 32 % Fett*
120 g Erdbeeren, frisch oder gefroren
1 P. Vanillezucker
1 EL Frucht- oder Puderzucker

Für die Deko:

z.B. Erdbeeren, Baiser-Tupfer, Eiswaffeln, Manner-Waffeln, Schokolade...

Zubereitung:

Für den Boden die Haferkekse in einem Gefrierbeutel sehr fein zerkrümeln. Butter im Topf schmelzen, die Kekskrümel, sowie Haferflocken untermischen. Eine Ø 20 cm Springform mit Backpapier bespannen (altern. Tortenring verwenden) und die Krümel fest als Boden andrücken. Die Form bis zur weiteren Verwendung ins Gefrierfach stellen.

Für die Eismasse die Erdbeeren ggf. antauen lassen und mit dem Zucker pürieren.

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, anschließend die gezuckerte Kondensmilch zufügen. Die Sahnemasse nun in drei Schichten im Wechsel mit den pürierten Erdbeeren in die Form füllen und mit einer Gabel strudelartig durchziehen.

Die Eistorte für mind. 6 Stunden gefrieren lassen und vor dem Servieren mit Deko verzieren.

*Achte auf die richtige Wahl der Zutaten. Die Eistorte gelingt nur mit gezuckerter Kondensmilch und Sahne mit mind. 32% Fett.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de