

# Stracciatella-Biskuit-Eistorte

Eistorte aus Stracciatella-Eis mit Kiwis und Physalis.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

Tortenring  
etwa 80 g Helle Wiener Böden (Ø 18 cm) (1 Lage)

### Creme:

250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Stracciatella

### Zum Verzieren:

etwa 100 g kalte Schlagsahne  
1 Kiwi  
Physalis (Kapstachelbeeren)  
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen  
Limettenschale

## 1 Vorbereiten:

Tortenring um den Wiener Boden stellen.

## 2 Zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Das Eis in den Tortenring füllen, glatt streichen und zugedeckt **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

## 3 Verzieren:

Eistorte vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Tortenring lösen und entfernen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und Tuffs aufspritzen. Obst putzen, evtl. klein schneiden und die Torte damit, den Zebra-Röllchen und Limettenschale verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison die Torte mit Beerenobst und/oder Erdbeersoße verzieren.
- Für eine große Eistorte bereiten Sie die doppelte Menge Eiscreme zu und nehmen einen Wiener Boden (Ø 26 cm).
- Kleine Wiener Böden gibt es hauptsächlich in der Erdbeersaison. Sie können auch einen fertigen Wiener Boden (Ø 26 cm) verwenden und auf die Größe (18-20 cm) zuschneiden.

