

REWE
Anja Wirker oHG
DEIN MARKT

AM 17.05.2019
HABEN WIR BIS
23 UHR FÜR SIE
GEÖFFNET!

AM FREITAG,
DEN 17.05.2019
VON 12 BIS
21 UHR

FEIERN SIE
MIT UNS

1-jähriges Jubiläum
im REWE am Zschach!

Freuen Sie sich auf viele tolle Aktionen:

- Frisches vom Grill
- viele Leckereien
- Bierauschank
- Cocktailbar von 21 bis 23 Uhr
und vieles mehr

Die Dresdner Eislöwen kommen zu Besuch

und bringen von 15 bis 18 Uhr ihre mobile Eisbahn mit. Außerdem geben Sie von 16 bis 17 Uhr eine Autogrammstunde.

Wer Fanartikel signieren lassen oder einfach die Autogrammkarten der Dresdner Eislöwen ergattern möchte, sollte an diesem Tag zu uns in den REWE Markt kommen.

Das Hausbier der
Eislöwen!



Freiberger
versch. Sorten,
je 20 x 0,5-l-Fl.-Kasten
(1 l = 0.90)
zzgl. 3.10 Pfand

Aktionspreis

8.99

Am 17.05.2019 erhalten Sie mit Angabe Ihrer Postleitzahl

10%
RABATT

auf den Gesamteinkauf!*

*Angabe der Postleitzahl wird für Marktforschungszwecke genutzt. Rabattgewährung erfolgt nur unter Angabe der Postleitzahl an der Kasse. **Ausgenommen sind Werbeartikel, Zeitungen, Zeitschriften, Bücher, Tabakwaren, Telefonkarten, Pfand/Leergut, Tchibo, Treuepunkt-Aktionsartikel, iTunes-Karten, Kauf von Gutscheinen und Geschenkkarten.

REWE Märkte
in Dresden, Pirnaer
Landstr. 230 &
Str. des 17 Juni 32

ERDBEER-ZITRONEN-TORTE



Zubereitungszeit:
5 Stunden



Schwierigkeitsgrad:
mittel

Zutaten für 16 Stücke:

5 Eier, 200 g Zucker	300 ml Schlagsahne
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	250 g Mascarpone
100 g Mehl, 100 g Speisestärke	500 g Magerquark
0,5 Päckchen Backpulver	1 Bio Zitrone
5 Blatt Gelatine, 1 kg Erdbeeren	

1. Sie benötigen: Handrührgerät • Sieb
Eier trennen und das Eigelb mit 5 EL heißem Wasser schaumig rühren. 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker dazugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermischen, über die Eiermasse sieben und unterheben.
2. Sie benötigen: Springform 26 cm
Eine Springform (26 cm) gut einfetten und den Teig hineingeben. Teig im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen und anschließend einmal horizontal durchschneiden.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Den Rest halbieren.
4. Sie benötigen: Handrührgerät • Küchenreibe
Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker gut verrühren. Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 2 Esslöffel der Mascarpone-Creme dazugeben und solange rühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Dann die Gelatine unter die restliche Mascarpone-Masse geben. Die Sahne und 2/3 der Erdbeerwürfel unter die Mascarpone-Creme heben. Zitrone waschen, 2 EL Schale abreiben und unter die Mascarpone geben.
5. Sie benötigen: Tortenring
Einen Tortenring um den unteren Boden legen und den Boden mit der Hälfte der Mascarpone-Creme bestreichen. Den zweiten Boden darüberlegen und ihn mit der restlichen Creme bestreichen. Die halbierten Erdbeeren kreisförmig auf der Creme verteilen. Torte für 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Sie benötigen: Pürierstab
Die restlichen gewürfelten Erdbeeren pürieren. Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit den pürierten Erdbeeren beträufeln, sodass die Masse am Rand hinunter läuft.

REWE
DEINE KÜCHE

Viele weitere
Rezepte gibt's auf
[REWE.DE/
deine-kueche](http://REWE.DE/deine-kueche)