



WINDBEUTELTORTE

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 25 min
Zubehör: Stoneware rund

Zutaten:

Biskuitboden:

5 Eier
160 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 P. Backpulver
200 g Weizenmehl Typ 550

Füllung:

2 Becher kalte Sahne
3 P. Sahnesteif
6 EL Gelierzucker 2:1
2 Becher saure Sahne
1 TL frischer Zitronensaft
1,5 P. TK- Mini-Windbeutel

Belag:

1 P. TK-Himbeeren (500 g)
2 P. klarer Tortenguss

Zubereitung:

AM VORTAG:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Stoneware rund mit selbstgemachtem Backtrennmittel einstreichen.

Für den Biskuit alle Zutaten cremig rühren.
(TM: 2 min / Stufe 4)

Teig in die vorbereitete Stoneware rund füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min hellbraun backen.

Form auf ein Kuchengitter stellen und Biskuit ca. 15 min in der Form abkühlen lassen. Dann auf das Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

Biskuitboden in Plastiktüte geben, Luft herausdrücken und luftdicht verschließen. Bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

Am nächsten Tag Biskuitboden mittig teilen.

Boden auf eine Tortenplatte legen und einen hohen Tortenring darum stellen.

Für die Füllung kalte Sahne, Sahnesteif und Gelierzucker steif schlagen.

Saure Sahne und Zitronensaft mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Ca. 1/3 der Füllung auf dem Tortenboden verstreichen.

Mit tiefgekühlten Mini-Windbeuteln belegen und restliche Füllung darauf verteilen. Glattstreichen.

Tortendeckel aufsetzen und vorsichtig andrücken.

Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten.

Tiefgekühlte Himbeeren auf dem Tortendeckel verteilen und sofort mit dem frisch zubereiteten Tortenguss vorsichtig übergießen.

Windbeutelorte für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

