



Windbeutelorte Himbeere

Ø etwa 25 cm

Zubereitungszeit: flott



Zutaten

Teig

200 g	Mehl
180 g	Zucker
1	Päckchen Backpulver
5	Eier, Größe L

Creme

2	Becher Sahne
2	Becher Saure Sahne
2	Packungen Mini-Windbeutel mit Sahnefüllung
2	Packungen tiefgekühlte Himbeeren, ca. 500 g
3	Päckchen Sahnesteif
2	Päckchen Tortenguss, klar
6 EL	Gelierzucker

Sonstiges: Springform, Backpapier, Auskühlgitter, Holzstäbchen

Backofen vorheizen 180° C Ober-/unterhitze, 2. Einschubschiene von unten.

Backzeit ca. 20 - 25 Minuten! Holzstäbchenprobe!

Für den Teig

...los geht's...!

Die Eier mit dem Rührgerät kurz anschlagen. Zucker dazu geben und auf höchster Stufe zu einer fluffigen Masse rühren (ca. fünf Minuten). Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten (nur Boden) Springform füllen...

...und ab in den Ofen...!

Den gebackenen Boden etwas auskühlen lassen. Mit einem Messer zwischen Springformrand und Biskuitboden entlang gehen und dann aus der Form lösen. Auf einem Auskühlgitter unter einem Geschirrtuch vollständig auskühlen lassen. Mit einem langen Messer den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Es wird nur ein Boden benötigt, die zweite Hälfte kann für die nächste Torte eingefroren werden.... *jipieeee

Tipp♥ Der Boden lässt sich einen Tag später noch besser durchschneiden.

Für die Creme

Sahne mit Sahnesteif und dem Gelierzucker steif schlagen. Saure Sahne dazugeben und alles ca. 10 Minuten mit dem Mixer verrühren bis eine seidematte und homogene Masse entsteht. Den Boden (wenn zur Hand) mit Himbeermarmelade einstreichen. Einen Tortenring um den Boden legen und dann eine dünne Schicht der Creme auf den Boden verteilen. Nun die gefrorenen Mini-Windbeutel auf die Creme drapieren und die ganze restliche Creme auf die Windbeutel verteilen und glatt streichen. Die gefrorenen Himbeeren auf die Creme aufbringen, einzeln oder einfach locker aufschütten. Den Tortenguss nach Packungsanleitung anrühren und auf die Himbeeren verteilen. Für drei Stunden in den Kühlschrank stellen oder noch besser über Nacht.

Tipp♥ Für eine kleine Torte können alle Zutaten halbiert werden. Ø etwa 18 - 20 cm