

Windbeuteltorte

Teig:

5 Eier
160 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:

2 Pack Mini-Windbeutel
2 Becher Sahne
3 Pck. Sahnesteif
6 EL Gelierzucker (2 plus 1)
2 Becher saure Sahne
1 Spritzer
Zitronensaftkonzentrat

Belag:

1 Pack gefrorene Himbeeren
2 Pck. klaren Tortenguss



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren.
(im TM: **2 min./Stufe 4,5**)

In eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **25 min.** backen. Danach abkühlen lassen und einmal durchschneiden.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Gelierzucker steif schlagen.
Saure Sahne mit Zitronensaft zugeben und unterrühren.

Um den Tortenboden einen Tortenring stellen.

1/3 der Füllung auf den Tortenboden verstreichen und mit den gefrorenen Mini-Windbeuteln
belegen.

Restliche Füllung darüber verstreichen.

Tortendeckel darauf legen und mit den gefrorenen Himbeeren bedecken.

Tortenguss lt. Packungsanweisung aufkochen und sofort über die gefrorenen Himbeeren
verteilen.

Torte nun mindestens **2-3 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

Danach vorsichtig den Tortenring entnehmen.