

Windbeutel-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Eier (Eiweiss zu Schnee), 1 Beutel Vanille-Zucker, 100 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Becher Schmand, 6 Esslöffel Gelierzucker, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Packungen Gefrorene Windbeutel, 2 Päckchen Gefrorene Himbeeren, 1 Beutel roter Tortenguss.

Die Vorbereitungen:

Boden (Biskuit):

2 Eier trennen

100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker und 100 gr Mehl mischen

Eiweiß zu Schnee schlagen und den Teig unterheben

Bei 180 C Backen ca. 20 Minuten

Die Zubereitung:

Belag:

Tortenring um den Boden!!!

2 Becher Schmand, 6 Esslöffel Gelierzucker verrühren, 2 Becher Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif schlagen und unterheben.

1/3 der Masse auf den erkalteten Boden geben.

2 Packungen kleine Windbeutel gefroren darauf setzen und die restliche Sahnemasse auf die Windbeutel streichen.

Dann 2 Packungen Himbeeren etwas auftauen lassen, Kuchen belegen und zum Schluss kommt noch ein roter Tortenguss darüber.

2 Stunden in den Kühlschrank.