

Windbeuteltorte

Zutaten

Teig

- 200 g Mehl
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier

Zubehör

Tortenring

Füllung

- 2 Becher Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 Becher saure Sahne
- 6 Esslöffel Gelierzucker
- etwas Zitronensaft
- 2 Packungen Mini-Windbeutel mit Sahnefüllung
- 1 Packung tiefgekühlte Himbeeren oder Erdbeeren oder Waldbeeren (750 g)
- 2 Päckchen Tortenguss klar (oder Erdbeere)

Zubereitung

Teig

1. Zucker und Eier in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen.
2. Mit Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.
3. In eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.
4. Abkühlen lassen und einmal durchschneiden.

Füllung

1. Sahne mit Gelierzucker und Sahnesteif steif schlagen.
2. Die saure Sahne mit etwas Zitronensaft unterheben.
3. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen, ein wenig Creme darauf verstreichen, die Mini-Windbeutel darauf verteilen und die restliche Creme darüber verteilen.
4. Den 2. Boden darauf legen und die tiefgekühlten Beeren darauf geben.
5. Tortenguss mit dem auf den Päckchen angegebenen Zucker und der angegebenen Flüssigkeit zubereiten.
6. Den Guss auf den Beeren verteilen und die Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.
7. Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig entfernen.