Windbeutel-Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

3 große Ei(er)
3 EL Wasser, heißes
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL, gehäuft Backpulver
1 Prise(n) Salz
2 Becher Sahne à 200 g
3 Pck. Sahnesteif
2 Becher Schmand à 200 g
6 EL Gelierzucker 1:1
2 Pck. Windbeutel mit Vanillegeschmack, TK
1 Glas Rote Grütze
etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig:
Die Eier trennen. Die Eigelb mit den 3 EL heißem Wasser schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter hell aufschlagen. Das dauert eine Weile. Die Masse muss sich deutlich vergrößern und hellgelb-cremig sein. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen und auf die Eigelb-Schaummasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darauf sieben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Die Mischung in eine 28er Springform geben und sofort bei 180 Grad auf der mittleren Schiene in ca. 25 Minuten hell backen. Abkühlen lassen und einmal quer durchschneiden.

Füllung:
Die Sahne steif schlagen, dabei das Sahnesteif nach Packungsanleitung einrieseln lassen. Den Schmand vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Sahne heben und zum Schluss den Gelierzucker vorsichtig unterrühren. Etwas Sahne-Schmand-Masse auf den unteren Kuchenboden verteilen, die gefrorenen Windbeutel darauf setzen und mit der restlichen Sahne-Schmand-Masse bestreichen. Den Biskuitdeckel darauf setzen.

Nach Geschmack etwas Zitronensaft in die Rote Grütze rühren und diese als Guss auf dem oberen Biskuitboden verteilen.

24 Stunden kalt stellen und dann servieren.

Tipp: Den Gelierzucker kann man durch normalen Zucker ersetzen. Ich finde aber, durch den Gelierzucker schmeckt es fruchtiger.Wer die Rote Grütze fester haben will, kann sie mit Gelatinefix oder Tortenguss binden.