



Windbeuteltorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

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

ZUTATEN

100 g Butter
100 g Zucker
2 Ei(er)
100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
400 g süße Sahne
2 Sahnesteif
2 Becher Schmand
4 EL Gelierzucker, 1:1, 2 Pck. Mini
Windbeutel
Rote Grütze

ZUBEREITUNG

Teig:

Aus Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. In eine Springform(26cm) Boden, gefettet, geben. Bei 160° Grad(vorgeheizt) 15 Min.- 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung:

400 g süße Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, 2 Becher Schmand unterheben, 4 EL Gelierzucker 1:1 darunter rühren.

Einen Tortenring um den Boden stellen. Den Boden mit der Hälfte der Masse bestreichen, darauf die Windbeutel (gefroren) setzen und die restliche Hälfte der Masse darübergeben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit roter Grütze (Kirsch oder Waldbeere) bestreichen.