Nah&Frisch



Gerald Lehner | Professional

Windbeuteltorte

Griaß di Rezepte | Geburtstag | Sommer | Torten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Eier, Staub- und Vanillezucker schaumig schlagen, Wasser, Öl dazumengen, Mehl und Backpulver unterrühren. Bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und Sauerrahm unterrühren. Auf die Biskuittorte etwas Creme verteilen, anschließend die Windbeutel auf die Creme verteilen und restliche Creme darüberstreichen. 2–3 Stunden kühl stellen. Himbeeren pürieren, Staubzucker unterrühren, erwärmen. Die eingeweichten Gelatineblätter unterrühren und vorsichtig über die Torte gießen; dann über Nacht kühl stellen.

Zutaten

ZUTATEN FÜR
1 TORTE
1 Packung Windbeutel
FÜR DEN BISKUIT:
3 Eier
150 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
l Öl
l Wasser
150 g Mehl (glatt)
1 TL Backpulver
FÜR DIE FÜLLE:
2 Becher Schlagobers
2 Pkg. Sahnesteif
2 Becher Sauerrahm
FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL:
300 g Himbeeren
50 g Staubzucker
3 Blatt Gelatine