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