# Windbeuteltorte mit Himbeeren



## Zutaten Biskuitboden

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL heißes Wasser
- 90 g Zucker
- 100 g Mehl Type 405

## Zutaten Creme

- 500 ml Sahne
- 2 PK Sahnesteif
- 250 g Schmand
- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 15 g Sofort Gelatine
- ca. 30 TK Mini Windbeutel

## Zutaten Topping

- 300 g frische Himbeeren
- 1 PK roter Tortenguss
- 250 g Wasser
- 40 g Zucker

## Zubereitung

- Für den Biskuitboden: Die Springform nur am Boden mit Backpapier auslegen, aber nicht am Rand einfetten.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Eier trennen.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif aufschlagen und zur Seite in den Kühlschrank stellen.
- Die Eigelbe mit dem warmen Wasser und dem Zucker für ca. 7 Minuten dick und cremig aufschlagen.
- Das Mehl über die Eimasse sieben und mit einem Drittel des Eischnees mit einem Holzlöffel unterheben.
- Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben und, den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten goldgelb backen. Achtung: Während der gesamten Backzeit die Backofentür nicht öffnen – da der Biskuitboden sonst zusammenfällt!
- Den Biskuitboden nach dem Backen 5 Minuten abkühlen lassen, mit einem scharfen Messer den Rand lösen, auf einem Küchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Für die Creme: Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Schmand, Mascarpone und Zucker in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen glatt verrühren anschließend die Sofort-Gelatine schnell unterrühren.
- Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unter die Creme heben.
- Den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden.
- Den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen und mit einem verstellbaren Tortenring umschließen.
- Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, dann die Windbeutel darauf verteilen und die restliche Creme darübergeben und mit dem zweiten Boden abdecken.
- Himbeeren-Topping: Himbeeren dicht an dicht auf den Biskuitboden setzen.
- Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Wasser zubereiten, 1 Minute leicht abkühlen lassen und über die Himbeeren geben.
- Die Torte mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) kühl stellen.

Portionsgröße: 1 Torte, Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©