

Windbeutelchen – Torte

Zutaten:

15 Mini-Windbeutel (TK)
300 g Blätterteig (TK)
500 g Beeren (Himbeeren, Erdbeeren etc.)
250 g Sahnequark
250 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer Zitrone
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen.
- Teig ausrollen und einen Kreis (28 cm) ausschneiden.
- Auf Backpapier legen und mehrfach einstechen.
- Im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühlen.
- Dann bei 200° C etwa 20 Minuten backen.
- Boden auskühlen lassen.
- Zitronensaft und 200 g Beeren pürieren.
- Vanillezucker, Puderzucker und 20 g Gelatine mischen.
- Mischung mit Püree und Quark verrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.
- Auf den Tortenboden einen schmalen Rand aus Quark streichen.
- Windbeutel als Rand in den Quark drücken.
- Restliche Quarkmasse kuppelartig in die Mitte geben.
- Mit den restlichen Beeren den Quark garnieren.
- Mindestens 3 Stunden kühl stellen.