

Windbeuteltorte

Zutaten Tortenboden:

100 g Mehl
3 Eier
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1½ TL Backpulver

Zutaten Belag:

500 g Mini Windbeutel (TK)
300 g Schmand
100 g Magerquark
400 g Sahne
2 Gläser Sauerkirschen
180 g Gelierzucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Tortenguss (rot)



Zubereitung:

- Für den Tortenboden Eier, Margarine und Zucker cremig rühren.
- Mehl, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 175° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag Schmand, Quark und Zucker verrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen.
- Steife Sahne unter die Schmandcreme heben.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Tortenboden legen.
- Etwa ein Drittel der Creme auf den Boden streichen.
- Gefrorene Windbeutel dicht an dicht auflegen.
- Restcreme gleichmäßig aufstreichen.
- Kirschen auf der Creme verteilen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten.
- Guss auf die Kirschen geben.
- Torte mindestens drei Stunden kühl stellen.