

Windbeuteltorte von Brigitte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------------|--------------------|
| Feinkristallzucker | 220 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 4 Stk. |
| Sahnesteif | 2 Stk. |
| Schmand | 2 Dose(n) / Becher |
| Backpulver | 1 Teelöffel |
| Mineralwasser / Sodawasser / Selters | 130 ml |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Stk. |
| Speiseöl / Öl | 80 ml |
| Weizenmehl (glatt) | 300 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 2 Dose(n) / Becher |
| Windbeutel / Brandteigkrapfen | 2 Pkg. |
| Rote Grütze | 1 Dose(n) / Becher |

Zubereitung:

Für die Torte:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mineralwasser und Öl dazugeben.

Zum Schluss Mehl und Backpulver unterheben.

Torte ca. 30 Minuten bei 175°C goldbraun backen.

Torte auskühlen lassen.

für die Creme:

Einen Tortenring um die Torte legen.

Schlagobers mit Sahnesteif schlagen, den Schmand dazugeben.

Die Hälfte der Creme auf die Torte streichen und zwei Packungen tiefgekühlte Windbeutel darauf verteilen.

Nun die restliche Creme darüber streichen.

Ca. zwei Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren: Rote Grütze darauf leeren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2240-Windbeutelorte-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at