

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Muttertag:
Windbeutel-Käsesahnetorte
mit Blaubeer-Creme**



Zutaten

Brandteig

60 g Butter
250 ml Wasser
1 Prise Salz
200 g Mehl
3–5 Eier

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Vanilleextrakt
Abrieb von 1 Limette (Bio)
100 g Mehl

Heidelbeerfüllung

200 g Heidelbeeren (TK)
100 ml Wasser
50 g Zucker
15 g Agar-Agar
300 g Frischkäse
1 TL Limettenabrieb
1 EL Limettensaft
300 g Sahne
5 TL San-apart

Sahnecreme

500 g Quark
500 g Sahne
100 g Puderzucker
Saft von 1/2 Limette
1 TL Vanilleextrakt
9 TL San-apart

Dekoration

100 g Sahne
1 TL San-apart
12 Heidelbeeren
süßer Schnee

∅ 26 cm ⌚ 90 Min. 📦 35–40 Min. ☀️ 3 Std.

Überrascht eure Mama passend zum Muttertag mit selbstgemachten Windbeutel mit leckerer Blueberry-Creme in einer klassischen Käsesahnetorte.

1 Brandteig

Die Butter mit dem Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Das Salz und Mehl in einem Schwung dazugeben und kräftig rühren, so dass ein großer Teigklumpen entsteht. Den Teig im Topf „abbrennen“, das heißt so lange rühren bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Dann in eine große Schüssel umfüllen, durchrühren und ein Ei nach dem anderen hinzufügen. So viele Eier verwenden, bis ein glänzender Teig entsteht. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine, etwa 2 cm große, Kleckse auf ein Blech setzen. Die Finger mit Wasser befeuchten und die Spitze glatt drücken. **Tipp:** Beim Brandteig 2 Spritzbeutel übereinander verwenden, um mehr Stabilität zu bekommen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–25 Minuten backen, die Ofentür dabei nicht öffnen! Danach abkühlen lassen.

2 Biskuit

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10–15 Minuten cremig verrühren. Abrieb der Limette und das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig in eine Backform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3 Heidelbeerfüllung

Heidelbeeren mit dem Wasser pürieren. Mit Zucker und Agar-Agar verrühren, aufkochen lassen, 2 Minuten lang sprudelnd kochen und dann lauwarm abkühlen lassen. Frischkäse, Limettenabrieb und -saft, Sahne und San-apart verrühren und steif schlagen. 2–3 Esslöffel der Creme mit der Heidelbeermasse verrühren und dann komplett unterheben. In einen Spritzbeutel mit Fülltülle einfüllen und die Windbeutel damit befüllen. Alternativ die Windbeutel aufschneiden und füllen. Die gefüllten Windbeutel kühlstellen.

4 Sahnecreme

Quark, Sahne, Puderzucker, Limettensaft, Vanilleextrakt und San-apart steifschlagen. Den Biskuit halbieren. Etwas Creme auf dem Tortenboden verteilen. Einen Tortenring außen herumsetzen und die Windbeutel auf der Creme verteilen. Die übrigen Windbeutel können eingefroren werden. Nun die komplette Creme darüber verteilen. Den zweiten Tortenboden in 12 Stücke einteilen und auf die Creme setzen. Die Torte mindestens 2–3 Stunden kühlen.

5 Dekoration

Die Sahne mit San-apart steif schlagen. Den Tortenring entfernen, die Torte mit süßem Schnee bestreuen und mit 12 Sahnetupfern und Heidelbeeren dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

