

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*



**Windbeuteltorte**



# Zutaten

## Schokoladenfüllung

500 ml Milch  
4 Eigelb  
40 g Stärke  
60 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
100 g Herrenschokolade  
200 ml Sahne  
250 g Mascarpone  
5 TL San-apart

## Brandteig

60 g Butter  
250 ml Wasser  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
3–4 Eier

## Dekoration

Gehobelte Mandeln

## Überzug

150 g Zartbitterkuvertüre  
2 EL Kokosöl



2 Std.



20 Min.

### 1 Schokoladenfüllung

Zuerst den Pudding herstellen. Dafür etwas Milch mit Eigelb und Stärke in einem Topf verrühren. Restliche Milch, Zucker, Vanillezucker hinzufügen und unter Rühren bei mittlerer Stufe aufkochen lassen. Dann vom Herd herunterziehen und die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Den Pudding umfüllen und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut darüber bildet. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

### 2 Windbeutel

Butter, Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Kochlöffel kräftig rühren. Der Teig soll glatt werden und wird nun so lange gerührt, bis sich ein weißer Belag am Topfboden bildet. Der Teig wird somit „abgebrannt“. Den Teig in eine große Rührschüssel füllen und mit einem Backlöffel, dem Knethaken des Handrührgeräts oder dem Flachrührer einer Küchenmaschine etwa 1 Min. verrühren. Das erste Ei zufügen und so lange rühren, bis der Teig sich mit dem Ei gut verbunden hat. Nun die restlichen Eier nacheinander hinzufügen, immer ein Ei nach dem anderen. Der Teig muss geschmeidig sein, glänzen und lange Spitzen ziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Blech spritzen. Diese gründlich mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Min. backen. Danach abkühlen lassen.

Pudding durch ein Sieb streichen. Mascarpone, Sahne und San-apart verrühren und steif schlagen. Pudding einrühren. Die Schokoladenfüllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen, mit der Tülle in die Windbeutel stechen und die Creme hineinspritzen.

### 3 Überzug

Kuvertüre fein hacken und in 3 Portionen einteilen. 2 Portionen über einem heißen, aber nicht mehr kochenden, Wasserbad schmelzen. Dann vom Wasserbad herunternehmen und die restliche Portion zusammen mit dem Kokosöl einrühren. Die Windbeutel mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen und auf einer Tortenplatte zusammenkleben, so dass ein Turm entsteht. Am besten nach jeder Reihe kurz in den Kühlschrank stellen, damit die untere Reihe fest werden kann. Die restliche Kuvertüre mit einem Löffel auf die Torte fließen lassen und nach Belieben mit gehobelten Mandeln bestreuen.

## Rezepte auch online!

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



[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

