

Windbeuteltorte mit Frucht-Drip

Ich habe die Torte mit Schoko-Miniwindbeuteln gemacht. Ihr könnt aber natürlich auch die normalen Miniwindbeutel benutzen. Die Torte hatte am Ende einen Durchmesser von 20cm. Sie ist eine tolle Kombination aus Frucht und Süße.

Für den Boden (18cm Springform):

1 Ei
1 Eßl. heißes Wasser
40g Zucker
50g Mehl
20g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

Füllung:

250g Quark (20%)
200g Frischkäse
150g Zucker
600g Sahne
8 Blatt Gelatine

Für den Drip:

200g Früchte (ich habe gemischte Beeren genommen TK)
50g Zucker
150ml Orangen- oder Apfelsaft
15g Speisestärke

1 Pck. Mini-Windbeutel (zur Verwendung nur antauen lassen)

Für die Deko:

Raspelschokolade oder Schokoperlen

Backzeit: bei 180° Ober- und Unterhitze 8-10 Minuten

Zubereitung:

Benutzt für die Zubereitung ein Handrührgerät, da diese kleine Menge für eine Küchenmaschine einfach zu wenig ist. Für den **Boden** schlagt Ihr das Ei mit dem heißen Wasser schaumig. Gebt nun den Zucker dazu und schlag alles hellcremig auf. Mischt das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver, siebt es dann über die Eimasse und hebt alles vorsichtig unter. Gebt den Teig dann in eine **18cm** Springform und backt den Boden wie oben angegeben. Nicht zu lange, sonst wird der Boden hart. Danach komplett auskühlen lassen.



Für den Drip kocht Ihr 100ml des Saftes mit dem Zucker und den Früchten auf. Die Speisestärke rührt Ihr mit den restlichen 50ml Saft glatt. Sobald die Früchte kochen, der Zucker aufgelöst ist, gebt Ihr die Speisestärke dazu und kocht alles auf bis es eindickt. Püriert nun die Fruchtmasse und gebt sie anschließend noch durch ein Sieb, sodass die Kerne nicht mit im Drip sind. Füllt alles in eine Schüssel, deckt es mit Frischhaltefolie ab und lasst den Frucht-Drip komplett auskühlen.

Sobald alles ausgekühlt ist, legt Ihr den Boden auf eine Tortenplatte und stellt einen Tortenring darum. Diesen stellt Ihr auf **20cm** ein.

Für die **Füllung** weicht Ihr zuerst die Gelatine in kaltem Wasser ein (10 Minuten). Nun schlägt Ihr die Sahne steif und stellt sie beiseite. Anschließend verrührt Ihr Quark, Frischkäse und Zucker. Drückt die Gelatine aus und löst sie in einem Topf bei geringer Hitze auf. Auf gar keinen FALL aufkochen. Nun gebt Ihr etwas von Eurer Frischkäsemasse zur Gelatine um die Temperatur anzugleichen. Kippt nun die angegliche Gelatine zur restlichen Frischkäsemasse und verrührt alles gut miteinander. Hebt nun die Sahne unter.

Nun gebt Ihr 1/3 der Füllung auf den Boden, achtet aber darauf, dass der freie Rand um den Boden herum komplett mit der Creme gefüllt ist. Verteilt nun so viele Windbeutel auf Eurem Boden (nur auf der Breite Eures Bodens, nicht bis ganz außen) und bedeckt die Windbeutel mit der restlichen Füllung. Das Ganze kommt nun für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

Sobald die Torte fest ist, den Tortenring lösen und den Frucht-Drip auf der Oberfläche verteilen und kleine Tropfen nach unten laufen lassen. Noch etwas Schoko-Deko obendrauf und fertig!!!

Gutes Gelingen!!