Windbeuteltorte (von Anne Rizza)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Boden:
- 2 Eier
- 2 MS Backpulver
- 100 g Zucker
- 3 EL heißes Wasser
- 100 g Mehl

für den Belag:
- ½ Glas Sauerkirschmarmelade
- 2 Becher Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Paket Mini-Windbeutel (tiefgefroren)
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 EL Zucker
- 2 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

Für den Boden Eier und Zucker mit heißem Wasser 3 min. aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterheben.
Bei 175° C ca. 15 min. backen.

Für den Belag die Marmelade auf den erkalteten Boden streichen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steifschlagen und auf die Marmelade streichen. Darauf die noch gefrorenen Windbeutel verteilen. Mit den abgetropften Kirschen (Saft auffangen!) die Lücken füllen. Den Saft mit Wasser auf ½ Liter auffüllen und mit Zucker und Tortenguss aufkochen. Über die Sauerkirschen verteilen und für mehrere Stunden kaltstellen.