Erdbeer-Windbeutel-Torte

Zutaten (12 Stücke):

Biskuit:
100 g Mehl
60 g Butter
8 g Vanillezucker
100 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver

Creme:
400 ml Sahne
500 g Erdbeerjoghurt
9 Blatt Gelantine
40 g Zucker
8 g Vanillezucker

Sonstiges:
1 1/2 Pkt. Vanillewindbeutel
250 g Erdbeeren
1 Pkt. Tortenguss
40 g Zucker

Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Hierzu Butter schaumig aufschlagen, dann Zucker und Vanillezucker zufügen und ebenfalls einrühren. Die Eier einzeln zugeben und den Teig pro Ei je 1 Minute schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und in zwei Portionen unter die Butter-Ei-Zuckermasse arbeiten.

Springform mit Backpapier bespannen und den Rand mit Backpapier auskleiden. Den Teig in die Springform hineingeben, glattstreichen und für 25 Minuten backen. Nach der Backzeit den Springformrand entfernen, den Boden auf ein Gitterrost stürzen und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Erdbeerjoghurt, Vanillezucker sowie 2 EL Zucker dazugeben und unterrühren. Gelantine in kaltem Wasser einweichen lassen, ausdrücken, mit etwas Wasser in einem Topf unter Erhitzen auflösen. 2 EL der Joghurtcreme unter die Gelantine rühren und diese dann unter die restliche Joghurtmasse arbeiten.

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenrand umschließen und den Boden ca. fingerdick mit Erdbeercreme bedecken. Darauf gleichmäßig die Windbeutel verteilen. Die restliche Sahnecreme darüber geben und verstreichen. Torte für ca. 4 Stunden, besser noch über Nacht, kühlstellen.

Im Anschluss Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Tortenoberfläche dekorativ mit den Erdbeerscheiben belegen. Den Tortenguss zubereiten und über die Erdbeeren geben. Den Kuchen erneut kühlstellen. Die Torte etwa 60 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig den Tortenring entfernen.

Nährwertangaben: 407 kcal pro Stück, 37 g KH pro Stück