



Sturmsäckchen-Torte

Fruchtig-cremige Torte aus Brandteig.

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Fruchtfüllung:

110 g Cranberrys (Abtropfgew.)
225 g Mangos (Abtropfgew.)
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
100 g Zucker
300 ml Wasser

Vanillecreme:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
400 ml Milch
4 EL Zucker
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder
Margarine
etwa 2 EL Wasser

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker
Kuchenglasur Dunkel

1 Fruchtfüllung:

Cranberrys und Mangos auf einem Sieb abtropfen lassen. Mangos würfeln. Götterspeise nach Packungsanleitung, mit Zucker, **aber nur mit 300 ml Wasser**, zubereiten. Früchte unterrühren und in den Kühlschrank stellen.

2 Vanillecreme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch und 4 EL Zucker**, kochen. Gelatine unter den heißen Pudding rühren. Pudding direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

3 Boden der Springform fetten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

4 Mürbeteig:

Puderzucker

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Etwa 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein gut 2 cm hoher Rand entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backen erst unter den kalten Teig rühren. Mit 2 Teelöffeln etwa 25 walnussgroße Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Windbeutelchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Etwa 2 EL in einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Bis zum weiteren Gebrauch im Wasserbad lassen. Übrige Glasur auf dem Knetteigboden verstreichen. Kurz in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest geworden ist. Dann die Fruchtfüllung darauf verteilen und in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist.



7 Vanillecreme:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren und die Sahne unterheben. Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben. In den Boden jedes Windbeutels mit Hilfe der Tülle ein kleines Loch "bohren" und die Creme hineinspritzen. Etwas Creme an den Rand der Torte auf die Fruchtfüllung spritzen.

8 Verzieren:

Gefüllte Windbeutelchen dicht an dicht auf den Kuchen setzen und die Zwischenräume mit übriger Creme füllen. Übrige Kuchenglasur darüberstreuen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

