

Windbeuteltorte mit Kirsch-Grütze

Sahnetorte mit Profiteroles, Schmand-Sahne-Creme und Kirsch-Grütze

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Für das Backblech:

Fett

Backpapier

All-in-Teig:

75 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

75 g weiche Butter oder

Margarine

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

Windbeutelfüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Vanille-Geschmack

250 ml kalte Milch

Schmand-Sahne-Creme:

400 g kalte Schlagsahne

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

400 g Schmand

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Belag:

1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze

(500 g)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 23 Minuten



- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen.
Backofentemperatur erhöhen.

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

4 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 die Spitzen an einem Löffel hängen bleiben. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 25 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

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

5 Windbeutelfüllung:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 250 ml Milch**, aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) geben. Windbeutel von der unteren Seite mit der Creme füllen.

- 6 Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Boden mit übriger Paradiescreme bestreichen. Darauf dicht an dicht die Windbeutel setzen.

7 Schmand-Sahne-Creme:

Sahne mit **2 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Schmand mit **1 Btl.** Gelatine fix verrühren, dann mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unterheben und im Tortenring verstreichen.





8 Belag:

Kirsch-Grütze auf der Creme verteilen und damit marmorieren. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

9 Tortenring mit einem feuchten Messer lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Mini-Windbeutel nehmen, diese dann vorher auftauen lassen.

