

WINDBEUTEL KÄSESAHNETORTE MIT BLAUBEER-CREME



Selbstgemachte Windbeutel mit leckerer Blueberry Creme in einer klassischen Käsesahnetorte. Das Brandteig Grundrezept wird gefüllt mit einer lila Blaubeerfüllung, außen befindet sich eine helle Quark Sahnecreme. Die Windbeutel kommen so erst beim Anschnitt zur Geltung.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

BRANDTEIG

Lasse die Butter mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Gebe Salz und Mehl in einem Schwung dazu und rühre kräftig, so dass ein großer Teigklumpen entsteht. Lasse den Teig im Topf „abbrennen“, das heißt so lange rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Fülle ihn dann in eine große Schüssel um. Rühre den Teig durch und füge ein Ei nach dem Anderen zu. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht. Fülle ihn in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und setze kleine, etwa 2 cm Kleckse auf ein Blech. Befeuchte die Finger mit Wasser und drücke die Spitze glatt. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20-25 Minuten, öffne die Ofentür dabei nicht! Lasse ihn danach abkühlen.



Bei Brandteig verwende ich 2 Spritzbeutel übereinander, um mehr Stabilität zu bekommen.

BRANDTEIG:

- 60 g** Butter
- 250 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 3** Eier

BISKUIT:

- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- Limetten (Abrieb)
- 100 g** Mehl

BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt in 10-15 Minuten cremig. Hebe den Abrieb der Limette und das gesiebte Mehl unter. Fülle den Teig in eine Backform (26 cm) und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15 Minuten. Lasse ihn danach abkühlen.

HEIDELBEERFÜLLUNG:

- 200 g** Heidelbeeren (TK)
- 100 g** Wasser
- 50 g** Zucker
- 15 g** Agar Agar
- 300 g** Frischkäse
- 1 TL** Limette (Abrieb)
- 1 EL** Limette (Saft)
- 300 g** Sahne
- 5 TL** San-apart

HEIDELBEERFÜLLUNG

Püriere die Heidelbeeren mit dem Wasser. Verrühre es mit Zucker und Agaragar und lasse es aufkochen, 2 Minuten lang sprudelnd kochen und dann lauwarm abkühlen. Verrühre Frischkäse, Limettenabrieb und -saft, Sahne und Sanapart und schlage alles steif. Verrühre 2-3 Esslöffel der Creme mit der Heidelbeermasse und hebe sie dann komplett unter. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit Fülltülle ein und befülle die Windbeutel damit. Schneide alternativ die Windbeutel auf und fülle sie. Stelle die gefüllten Windbeutel kühl.

SAHNECREME

Schlage Quark, Sahne, Puderzucker, Limettensaft, Vanilleextrakt und Sanapart steif.

Halbiere den Biskuit. Verteile etwas Creme auf dem Tortenboden. Setze einen Tortenring

SAHNECREME:



WINDBEUTEL KÄSESAHNETORTE MIT BLAUBEER-CREME



außen herum und verteile die Windbeutel auf der Creme. Die übrigen Windbeutel können eingefroren werden. Verteile nun die komplette Creme darüber. Teile den zweiten Tortenboden in 12 Stücke ein und setze ihn dann auf die Creme. Kühle die Torte mindestens 2-3 Stunden.

DEKORATION

Schlage die Sahne mit dem San Apart steif.

Entferne den Tortenring, bestreue die Torte mit süßem Schnee und dekoriere sie mit 12 Sahnetupfern und Heidelbeeren.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- 500 g** Quark
- 500 g** Sahne
- 100 g** Puderzucker
- Limetten (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 9 TL** San-apart

DEKORATION:

- 100 g** Sahne
- 1 TL** San-apart
- 12** Heidelbeeren (frisch oder TK)