Monika Nagls Rezept: Windbeutel Torte im Schwarzwälder Kirsch Style



> 30 Min. Einfach Vegetarisch

Zubereitung

Boden:

1. Eier und Zucker 10 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl, Backkakao und Stärke vermengen und zur Ei-Zuckermasse geben. Nur noch kurz unterheben.
2. In eine Springformen mit 26 cm Durchmesser (nur den Boden fetten) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft circa 20 Minuten backen.

Füllung:

1. Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif aufschlagen.
2. Mascarpone, griechischen Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronenpaste miteinander verrühren. Nun die Sofortgelatine einrühren und im Anschluss die aufgeschlagene Sahne und die Schokoraspeln unterheben. Creme in einen Spritzbeutel füllen.
3. Den ausgekühlten Schokoboden auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring und Tortenrandfolie darum spannen. Die Sauerkirschkonfitüre glatt rühren und auf dem Boden verstreichen. Wer möchte, kann unter die Konfitüre etwas Kirschwasser rühren.
4. Circa ein Drittel der Creme nun auf die Konfitüre geben und im Anschluss die Windbeutel dicht an dicht darauf setzen. Mit der restlichen Creme die Lücken zwischen den Windbeutel füllen und glatt streichen. Die Torte kann nun ab in den Kühlschrank.

Topping:

1. Die Sauerkirschen aus dem Glas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.
2. Die Kirschen gleichmäßig auf die gekühlte Torte setzen.
3. 250 ml Kirschsaft gemeinsam mit dem roten Tortenguss nach Packungsanleitung kochen und über die Kirschen geben.
4. Im Kühlschrank fest werden lassen, Tortenring und Tortenrandfolie entfernen und genießen.

Zutaten



Boden:

- 6 Eier
- 130 g Zucker
- 80 g Mehl
- 30 g Stärke
- 40 g Backkakao

Füllung:

- 400 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 500 g Mascarpone (Goldsteig)
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Pck. Sofortgelatine
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenpaste
- 100 g Schokoraspeln
- 1 Pck. Windbeutel, tiefgefroren

Topping:

- 1 Glas Kirschen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Tortenguss, rot

Außerdem:

- Etwas Sauerkirschkonfitüre
- Kirschwasser, optional