

Windbeuteltorte

Zutaten

Boden

6 Eier
180 g Zucker
1 TL Vanillezucker
180 g Mehl
1 Prise Salz (optional)

Füllung

1000 g Magerquark, 1 Dose gezuckerte Kondensmilch,
1 Päckchen Miniwindbeutel mit Sahnefüllung (ca. 20 Stück),
Dekoration
1 – 2 EL Marmelade, frische Beeren nach Wahl

Zubereitung

Boden

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Rühraufsatz einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 4 aufschlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und 10 Minuten / Stufe 4 aufschlagen. Mehl, Backpulver und Salz rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und 4 Sekunden / Stufe 3 unterheben. Rühraufsatz entfernen. Mit dem Spatel das Mehl noch etwas mehr unterheben. Biskuitteig in die vorbereitete Form geben und 20 - 25 Minuten (180°C) backen. Biskuit ca. 10 Minuten abkühlen lassen, auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Füllung

Magerquark und Kondensmilch gut verrühren (20 Sekunden / Stufe 4 oder in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen).

Fertigstellung

Den ausgekühlten Biskuit einmal quer durchschneiden und um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Ca. 1/3 der Quarkcreme auf dem Boden verteilen. Die gefrorenen Windbeutel auf dem Quark verteilen und mit einer dünnen Schicht Quarkcreme bedecken.

Den zweiten Boden aufsetzen und etwas Creme darauf verteilen.

Den Tortenring vorsichtig abheben und den Rand mit Creme einstreichen.

Den Kuchen kühl stellen.

Ca. eine Stunde vor Verzehr, den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen.

Damit die Beeren haften, die Oberfläche dünn mit glatt gerührter Marmelade einstreichen.

Die Oberfläche nach Belieben mit frischen Beeren verzieren.

