

Windbeutelkorte

1 kleine Springform 20 cm

Windbeutel:

40 g Butter
¼ TL Salz
135 g Wasser
85 g Mehl
2 Eier

Puddingfüllung Windbeutel:

400 ml Milch
1 Pkg Puddingpulver Vanille
4 EL Zucker

200 g Sahne

1 Pkg Sahnesteif
EatARainbow-Farben grün, lila, gelb

Bisquit:

2 Eier
Prise Salz
65 g Zucker
40 ml Mineralwasser
65 g Mehl

Joghurt-Quarkfüllung

200 g Joghurt
100 g Quark
6 Blatt Gelatine
50 g Zucker
300 g Sahne
1 Pkg Sahnesteif

4 EL Aprikosenmarmelade
frische Aprikosen od. Aprikosen aus der Dose

So geht's

Windbeutel herstellen: Dazu Butter, Salz und Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Flüssigkeit kocht, das Mehl zugeben und mit dem Kochlöffel zu einem Klumpen rühren. Diesen „Abbrennen“ also so lange rühren und wenden bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. In eine Rührschüssel geben, etwas abkühlen lassen und dann die Eier zugeben und gut unterrühren.

Mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech, etwa 15-20 kleine Häufchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Umluft) etwa 20 min backen und dann abkühlen lassen.

Für die Puddingfüllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen festen Vanillepudding herstellen. Warm mit Frischhaltefolie bedecken, so gibt es keine Haut. Abkühlen lassen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und den gekühlten Pudding rühren. Auf drei Schüsseln verteilen und in grün, lila und gelb einfärben.



Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Windbeutel mit den unterschiedlich gefärbten Cremes füllen und kühl stellen.

Bisquit herstellen: Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Mineralwasser in eine Schüssel geben. Etwa 4 min dickschaumig aufschlagen, dann den Eischnee vorsichtig unterziehen. Das Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls unterheben. In einen flexiblen Tortenring (eingestellt auf ca. 22-23 cm) geben und bei 175 °C etwa 25 min backen und vollständig abkühlen lassen.

Nun die Joghurtfüllung herstellen. Gelatine dazu in kaltem Wasser einweichen. Joghurt und Quark mit dem Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Sahne mit Sahnefest in einer separaten Schüssel steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erhitzen. Etwas der Quarkmasse zugeben und verrühren (Temperatur angleichen), und dann zur restlichen Masse geben. Gut verrühren und zuletzt die Sahne unterheben.

Dann direkt die Torte zusammenbauen: Den Bisquitboden wieder mit dem flexiblen Tortenring umschließen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Etwas von der Joghurtcreme darauf streichen. Die gefüllten Windbeutel auf die Creme legen, geschnittene Aprikosen darüber verteilen und mit der Creme bedecken. Etwa 4 EL Creme übrig lassen. Mit dem Kuchenteller leicht auf die Arbeitsplatte klopfen, sodass die Creme sich gut zwischen den Windbeuteln verteilen kann.

Etwas der übrigen Creme wieder auf drei Schüsseln verteilen und in den Farben gelb, grün und lila einfärben. Kleine Tupfen auf dem Kuchen verteilen und mit dem Zahnstocher zu kleinen Herzen verzieren. Für 2 Stunden kühlen und dann aus der Form lösen.