

# Windbeutel-Torte



## ZUTATEN FÜR 1 TORTE (BACKFORM 26 CM):

- 4 zimmerwarme Eier (M)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 
- 4 Eiweiß (Größe M)
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 400 g Zartbitterschokolade
- 250 g Mini-Sahne-Windbeutel (TK)
- 200 g Crème fraîche (Zimmertemperatur)
- 500 ml Schlagsahne
- Salz
- 
- 100 g Zartbitterschokolade
- Kakao zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vorheizen – den Boden der Springform mit einer Lage Backpapier bespannen und die Ränder leicht einfetten.
2. Die Eier mit Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig schlagen – Mehl, Stärke und Backpulver durch ein feines Sieb dazugeben und mit einem Schneebesen von Hand unterrühren.
3. Den Teig in die Springform gießen und für 25–30 Minuten goldbraun backen. Bei nur leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen, damit der Kuchenboden nicht in sich zusammenfällt.
4. Im Anschluss den Kuchenboden aus der Form befreien und waagrecht halbieren, sodass zwei dünne Böden entstehen – den unteren Boden erneut in die Springform einspannen und die aufgetauten Windbeutel darauf verteilen.
5. Außerdem die Schlagsahne mit Sahnesteif und in einer weiteren Schüssel

- das Eiweiß mit Salz steif schlagen.
6. Die Zartbitterschokolade grob hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Crème fraîche behutsam unterrühren.
7. Anschließend die Schlagsahne und das Eiweiß nacheinander unter die Schokoladenmasse heben – die Mischung vorsichtig über die Windbeutel in die Form gießen und alles mit der zweiten Biskuihälfte bedecken (bitte nicht zu fest andrücken, damit die Füllung nicht am Rand herausquillt).
8. Die Torte anschließend für mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
9. Die gekühlte Torte vorsichtig aus der Springform befreien (hierfür am besten mit einem dünnen Messer einmal am inneren Rand entlang schneiden) und mit Kakao bestäuben. Zum Schluss mit grob geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen.