



0 Portion/en

## Zutaten

### Teig

200 g Mehl  
180 g Zucker  
1 Päckchen Backpulver  
5 Eier

### Füllung

2 Becher Sahne  
3 Päckchen Sahnsteif  
2 Becher saure Sahne  
6 EL Gelierzucker  
etwas Zitronensaft  
2 Packung Mini-Windbeutel mit  
Sahnefüllung  
1 Packung tiefgekühlte  
Himbeeren oder Waldbeeren  
2 Päckchen Tortenguss, klar

## Zubereitung

### Teig

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 2 Min./St. 4-5 vermischen. In eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen und ein mal durchschneiden.

Beschreibe hier die Zubereitungsschritte Ihres Rezeptes

### Füllung

Sahne, Sahnesteif und Gelierzucker in den Mixtopf geben und auf St. 10 steif schlagen. Sobald das Messer leer läuft, auf St. 5 mit Sichtkontakt bis zur notwendigen Festigkeit weiter schlagen. Die saure Sahne dazugeben und auf St. 5 vermischen. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Ein wenig der Creme darauf streichen, die Mini-Windbeutel darauf verteilen und die restliche Creme darüber verteilen. Den 2. Boden darauf legen. Die tiefgekühlten Beeren darauf geben. Tortenguß mit dem auf den Päckchen angegebenen Zucker und der angegebenen Flüssigkeit zubereiten. Den Guß auf die Beeren geben. Torte kühl stellen.

Beschreibe hier die Zubereitungsschritte Ihres Rezeptes

Beschreibe hier die Zubereitungsschritte Ihres Rezeptes



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [spatzele13](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>