

# Cremige Kirsch-Sahne-Torte mit selbstgemachten Verpoorten-Mini-Windbeuteln

## Zutaten

für 16 Stücke Kirsch-Sahne-Torte mit Windbeuteln:

Für den Tortenboden der Kirsch-Sahne-Torte:

- 2 Eier
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 60 g Zucker
- 40 g Mehl
- 30 g Stärkemehl
- ½ TI Backpulver

Für die Eierlikör-Mini-Windbeutel:

Eierlikörcreme-Füllung:

- 1 Pkg Vanillepudding-Pulver (zum Kochen)
- 2 Ei Zucker
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 ml Milch

Mini-Windbeutel:

- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 1/8 Liter Wasser
- 2 Eier
- 1 Ei Zucker (gestrichen)
- 1 Prise Salz

Für die Tortenfüllung der Kirsch-Sahne-Torte:

- 1 Glas (720ml) Sauerkirschen
- 800 g Schlagsahne
- ½ Pkg Gelatine (weiß)
- 2 Pkg Tortenguss rot
- 4 Ei Zucker
- 400 ml Flüssigkeit (z.B. roter Fruchtsaft oder Kirschsaf)

Für den Schokoladenguss:

- 100 ml Sahne



[Link zum Rezept: Cremige Kirsch-Sahne-Torte mit selbstgemachten Verpoorten-Mini-Windbeuteln](#)

# Cremige Kirsch-Sahne-Torte mit selbstgemachten Verpoorten-Mini-Windbeuteln

150 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung

### Tortenboden der Kirsch-Sahne-Torte:

Diese Torte backt man am besten einen Tag, bevor man sie servieren möchte, damit die Füllung schön fest ist, bevor man dann den Schokoladenguss auf die Torte gibt. Daher am Vortag aus den angegebenen Zutaten für den Tortenboden einen Biskuit backen. Dazu den Backofen auf 160°C ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Vanillin-Zucker und dem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Den Boden einer 28er Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten leicht fetten, den Teig einfüllen und rund 15 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, die Ränder lösen, abkühlen lassen und dann auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Dann auf eine Tortenplatte geben.

### Eierlikörcreme-Füllung:

Für die Windbeutel die Eierlikörcreme-Füllung herstellen, indem man das Puddingpulver mit Zucker vermischt und mit 6 Ei von der angegebenen Menge Milch anrührt. Die restliche Milch zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, das Pulver einrühren, aufkochen lassen. Danach in eine Schüssel füllen, mit einer Klarsichtfolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und erkalten lassen.

### Mini-Windbeutel:

Für die Mini-Windbeutel Butter, Wasser, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl unterrühren. Dann wieder auf dem solange rühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden bildet. Erst dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Masse nur noch handwarm ist, können nach und nach die Eier untergerührt werden. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit Hilfe einer Spritztüte ca. 14 bis 16 kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 12 bis 15 Minuten backen. Achtung! Die Windbeutel sollten goldgelb und nicht zu dunkel werden! Die genaue Backzeit ist vom jeweiligen Ofen abhängig. Sind die Windbeutel kalt, können sie – wieder unter Zuhilfenahme einer Spritztüte – mit der Verpoorten-Puddingcreme gleichmäßig gefüllt werden.

### Tortenfüllung der Kirsch-Sahne-Torte:

Für die Füllung der Torte 800 g Sahne steif schlagen. ½ Pkg Gelatine mit 2 Ei Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen. Dann auflösen. Das geht z.B. sehr gut bei 600 Watt für 20 Sekunden in der Mikrowelle. Von der geschlagenen Sahne 1 Ei abnehmen, unter die aufgelöste Gelatine geben und danach gründlich in der gesamten Schlagsahne verrühren. Um den Tortenboden einen Tortenring legen. Knapp die Hälfte der Sahne auf dem Boden verteilen. Die Mini-Verpoorten-Windbeutel gleichmäßig darauf verteilen. Kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Kirschen gründlich abtropfen lassen. Den Saft auffangen und mit weiterem Saft (z.B. Kirsch- oder anderer roter Fruchtsaft) auf insgesamt 400 ml auffüllen. In einem Topf die beiden Päckchen roter Tortenguss mit dem Zucker verrühren, dann mit dem Fruchtsaft auffüllen. Alles verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen, aufkochen lassen und handwarm abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet und sich der Tortenguss auch noch gut verteilen lässt! Die Kirschen in den Zwischenräumen der Windbeutel verteilen. Ist der Tortenguss soweit abgekühlt, dass man einen Finger reinhalten kann, wird er gleichmäßig über die Windbeutel und die Kirschen verteilt. Nochmals kühl stellen und dann die restliche Schlagsahne auf der Torte verteilen.

Tipp: Damit diese Sahne nicht zu schnell fest wird, sollte die Torte während der Tortenguss abkühlt, kühler (z.B. im Kühlschrank) gestellt werden als die restliche Schlagahne. Am besten lässt man nun die Torte über Nacht richtig fest werden und macht am Folgetag vormittags den Schokoladenguss, damit er bis zum Servieren auch fest wird.

### Schokoladenguss:

Für den Schokoladenguss die Sahne mit der kleingebrochenen Zartbitterschokolade in einem Topf langsam und unter Rühren erhitzen, bis sich alles schön aufgelöst und miteinander vermischt hat. Dann den Guss soweit runterkühlen, dass er nicht mehr warm ist. Die gekühlte Torte aus dem Tortenring lösen. Den Tortenrand dünn mit dem Schokoladenguss bestreichen und

[Link zum Rezept: Cremige Kirsch-Sahne-Torte mit selbstgemachten Verpoorten-Mini-Windbeuteln](#)

# Cremige Kirsch-Sahne-Torte mit selbstgemachten Verpoorten-Mini-Windbeuteln

dann zügig mit dem restlichen Guss übergießen, diesen gleichmäßig verstreichen und dann die Torte sofort wieder bis zum Servieren kühl stellen.

## **Leser-Tipp**

Die Torte ist etwas aufwendig hat aber alles, was Tortenfans lieben: Creme, Frucht, Schokolade und eine feine Verpoorten-Note! Es lohnt sich wirklich, sie einmal nachzubacken!!!

[Link zum Rezept: Cremige Kirsch-Sahne-Torte mit selbstgemachten Verpoorten-Mini-Windbeuteln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)