

Windbeutelkuchen mit Himbeeren

Arbeitsmaterialien:

- Tortenplatte
- Tortenring
- Messer
- Topf
- Quirl
- Spatel
- Quirl
- Mixer
- Rührschüssel



Für den Kuchen:

| | |
|--|--|
| 1 Bisquittortenboden | auf eine Tortenplatte legen und den Ring herum stellen. Die Windbeutel aus |
| 1 Pck Windbeutel (gefroren) | herausnehmen und mit einem Messer jeweils in der Mitte teilen. Die Windbeutelhälften auf dem Tortenboden verteilen. |
| 1 Pck Vanillepudding | mit |
| 200 ml Wasser | nach Packungsanweisung kochen und anschließend |
| 375 g Himbeeren (gefroren) | hinzugeben und mit einem Spatel unterheben. Die Masse sofort auf den Windbeuteln verteilen. |
| 1 Pck. Tortencreme, Vanille (z.B. von RUF) | nach Packungsanweisung zubereiten und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss noch ein paar Himbeeren als Deko auf dem Kuchen verteilen. |