

# Exotische Windbeuteltorte

Die Kombination aus zartem Biskuit, luftigen Windbeuteln und einer exotischen Creme sorgt für höchsten Tortengenuss!

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Torte mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Biskuit für Kuchen](#)

## Für die Füllung:

1,5 Packungen glutenfreie Windbeutel von Rewe Frei Von, aufgetaut

10 Blatt Gelatine

300g (etwa 1 Mango) reifes Mango-Fruchtfleisch, püriert

600g glutenfreies Kokosjoghurt\*

25g Zucker

2 P. Vanillezucker

200ml Sahne, steif geschlagen

## Zur Dekoration:

0,5 Packung glutenfreie Windbeutel von Rewe Frei Von, aufgetaut

50g Kuvertüre, weiß, geschmolzen

1/4 Kokosnuss, in Streifen geraspelt

einige Physalis

2 EL Granatapfelkerne

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit Windbeuteln (1,5 Packungen) belegen.

2. Für die Füllung die Gelatine für etwa 10 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Unterdessen Mango-Püree, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und mit etwa 4-5 Esslöffel heißem Wasser unter rühren auflösen. Nun einen Esslöffel der Mango-Masse zur Gelatine rühren und sofort das Gelatinegemisch komplett und rasch unter die Mango-Masse rühren. Die Masse leicht gelieren lassen, dann die Sahne unterheben. Die Creme gleichmäßig auf die Windbeutel verteilen, glattstreichen und für mindestens drei Stunden kühl stellen, gerne auch über Nacht.

3. Den Tortenring mithilfe eines Messers von der Torte lösen.

4. Die restlichen Windbeutel mittig auf die Torte platzieren und jeweils mit etwas geschmolzener Kuvertüre fixieren. Sogleich mit Kokosnussstreifen und Granatapfelkernen bestreuen. Einige Physalis auflegen und die Torte servieren.

\*Gerne kann auch Vanillejoghurt verwendet werden. Bitte stets prüfen, ob das Produkt glutenfrei ist! Auch Naturjoghurt kann eingesetzt werden. Dann ist jedoch zusätzlich Zucker nötig. Die Zuckermenge ist abhängig vom persönlichen Geschmack.



