

Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 04.09.2020

Weintraubentorte mit Knusperboden

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Boden:

100 g Butterkekse
100 g Cornflakes
100 g Butter
100g Zartbitter-Kuvertüre

Für die Füllung:

7 Blatt Gelatine
200 g Frischkäse
400 g Joghurt
100 g Zucker
3 Zitronen (Saft)
750 g kernlose Weintrauben (grün und blau)
400 g Schlagsahne

Für die Weincreme:

300 ml trockener Weißwein
20 g Weizenstärke
2 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1–2 EL Zitronensaft

Bei Bedarf:

1 Pck. Tortenguss

Zubereitung:

1. Für den Boden eine Kuchenform (eckig ca. 24 x 24 cm oder rund Ø 26 cm, alternativ ein Tortenring Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Kekse grob zerkleinern und mit den Cornflakes in einem Mixer/Universalzerkleinerer mit Pulse-/Intervallfunktion nach und nach zerkleinern. Brösel in eine Rührschüssel geben.
2. Die Butter schmelzen und unter die Keksbrösel mischen. Die Mischung in die Form geben, gleichmäßig verteilen und als Boden eindrücken.
3. Die Kuvertüre schmelzen, den Boden mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen und ca. 1 Stunde kaltstellen.
4. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel glatt verrühren.
5. Die Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Etwas Joghurt-Mischung einrühren. Dann die angerührte Gelatine unter die übrige Joghurt-Mischung mixen. Die Creme kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.



6. Trauben verlesen, waschen, trocken tupfen und abzupfen. Etwa 1 Handvoll Trauben halbieren. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, die Sahne in 2–3 Portionen unterziehen.
 7. Hälfte Sahnemischung auf den Keksboden geben, halbierte Trauben darauf verteilen. Mit der übrigen Sahnecreme bedecken und glatt verstreichen. Die Torte zugedeckt etwa 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.
 8. Für die Weincreme etwa 4 EL Wein, Speisestärke und Eigelbe gründlich glatt verrühren. Übrigen Wein, Zucker und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, unter Rühren die Eigelbmischung unterquirlen. Topf dann wieder auf die Kochstelle ziehen und die Mischung unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen. Die Weincreme in eine Schüssel füllen und etwa gut handwarm abkühlen lassen. Zwischendurch öfter mit einem feinen Schneebesen durchrühren.
 9. Die Weincreme auf die Torte geben und verstreichen. Übrige Trauben darauf verteilen. Torte mindestens eine weitere Stunde kalt stellen, damit die Weincreme fest wird und der Kuchen sich gut in Stücke schneiden lässt.
 10. Den Formrand lösen, abheben. Die Torte z. B. mit Hilfe einer großen Palette oder einem Tortenretter vom Papier auf eine Tortenplatte setzen und servieren.
- Unser Tipp:** Damit die Trauben besser auf dem Kuchen halten, können Sie einen Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und den Kuchen bestreichen.