

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Wein-Trauben-Torte

Für 8 Personen

Zutaten:

7 Eier, mittlere Größe

250 g Zucker

75 g Mehl

75 g Speisestärke

25 g Kakao

3 gestr. TL Backpulver

650 g Weintrauben, möglichst kernlos

1 Paket klarer Tortenguss

250 ml weißer Traubensaft

5 Blätter weiße Gelatine

600 ml Schlagsahne

100 ml Wein, falls Kinder von der Torte essen, statt Wein Traubensaft verwenden

1/2 Vanilleschote

1 Paket Vanillezucker

Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

4 Eier trennen. Eiweiß und 4-5 El Wasser steif schlagen. 150 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb darunterschlagen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Ei-Masse sieben und unterheben. Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26cm) glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen und Papier abziehen.

Boden zweimal durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden legen. 500 g Trauben darauf verteilen. Tortenguss, 2 El Zucker (30 g) und Traubensaft verrühren, aufkochen und über den Trauben verteilen. Auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. 200 ml Sahne, Weisswein und Vanillemark aufkochen. 3 Eier trennen. Die Eigelb und 50 g Zucker cremig rühren. Die heiße Weisswein-Sahne unterrühren. Zurück in den Topf geben, bei mittlerer Hitze rühren, bis die Creme dicklich wird, aber nicht kochen. In eine Schüssel geben und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Creme kühlstellen, bis sie zu gelieren beginnt.

100 ml Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Creme ziehen. Ca. 1/3 der Creme auf die Trauben streichen, mit dem mittleren Boden bedecken, übrige Creme darauf streichen. Mit dem dritten Boden abschließen. Die Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen.

300 ml Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen. Die Torte damit rundum bestreichen. Auf die Torte das essbare Foto legen, den Rand verzieren und alles präsentieren.

