

Weincreme-Welle

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

50 g weiße Schokolade

Weincreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL kaltes Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze
100 g Zucker
400 ml Rotwein
350 ml roter Traubensaft
250 g rote Weintrauben
400 g kalte Schlagsahne



etwa 12 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Ohne Garnierung können Sie die Torte prima einfrieren.
- Sie können die Torte maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Inzwischen die Schablone (siehe Anlage) ausschneiden.

4. Backpapier vorsichtig abziehen und Gebäck einmal waagrecht durchschneiden.

5. Schokolade grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein warmes Wasserbad hängen. Geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen. Backpapier auf die Schablone legen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Zuerst die Motivkonturen damit nachzeichnen, dann die Mitte ausfüllen. "Wassermann-Ornamente" fest werden lassen.

6. Weincreme: Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Aus Pulver, Zucker, Rotwein und Traubensaft nach Packungsanleitung eine Rote Grütze kochen. Gelatine im heißen "Pudding" auflösen und erkalten lassen. Inzwischen Weintrauben waschen, halbieren und entkernen.

7. Sahne steif schlagen. Grütze mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Sahne unterheben. Zuletzt Trauben (einige zum Garnieren zurücklassen) unterheben. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Hälfte der Weincreme darauf verteilen. Oberen Biskuit auflegen und restliche Creme darauf glatt streichen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Tortenring lösen und entfernen, Torte halbieren. Hälften als "Welle" gegeneinander versetzen und mit Schoko-Ornamenten und übrigen Trauben garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 45 g, kJ: 1.426, kcal: 340

Anlage: Schablone