

# Rosa Wein-Trauben-Charlotte

Eine fruchtige Torte mit einer Weincreme für die Kaffeetafel.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Backrahmen  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Mürbeteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Weincreme:

12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g rote Weintrauben  
350 ml Rotwein, z. B. Balaton  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
800 g kalte Schlagsahne

### Außerdem:

300 g rote Konfitüre, z.B. Kirsch- oder Beerenkonfitüre  
375 g Aprikosenkonfitüre

## Wie backe ich eine Wein-Trauben-Charlotte?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb 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. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**



Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

### 3 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf Backpapier zu einem Quadrat (25 x 25 cm) ausrollen und mit dem Backpapier auf das erkaltete Blech ziehen. Den Backrahmen darumstellen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben. **Herdeinstellung:** siehe oben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Backrahmen vorsichtig lösen und abnehmen. Den Boden mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 Die rote Konfitüre durch ein Sieb streichen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Gebäckplatte abziehen. Platte mit Konfitüre bestreichen, von der langen Seite her aufrollen und in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden.

- 5 Den gesäuberten Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und den inneren Rand mit Hilfe eines Backpinsels mit etwas Konfitüre bestreichen. Den Boden und den Rand des Backrahmens mit den Scheiben auslegen.

### 6 Weincreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Weintrauben waschen, nur 250 g entstielen, halbieren, entkernen und fein schneiden. Wein in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst 4 EL des Weins mit Hilfe eines Schneebesens mit der Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Wein verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn der Wein zu gelieren beginnt, die Sahne mit dem Schneebesen unterheben. Die vorbereiteten Weintrauben kurz unterrühren, die Creme in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Knetteigboden auflegen und leicht andrücken. Die Charlotte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.





**7 Verzieren:**

Die Charlotte auf eine Platte stürzen, den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Übrige Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf etwas einkochen lassen. Die Charlotte mit Hilfe eines Backpinsels mit der Konfitüre bestreichen. Übrige Trauben dekorativ auf die Torte legen und servieren.

