



# Viel-Glück-Torte

Ein cremiger Kuchen mit Weintrauben und Weißwein

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

25 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

etwa 400 g kernlose grüne  
Weintrauben  
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
30 g Zucker  
300 ml trockener Weißwein  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
50 g Zucker  
400 g kalte Schlagsahne

### Außerdem:

50 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln  
2 EL Aprikosenkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. 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. Zucker mit Vanillin-Zucker und Finesse mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufeiterrühren. Zuletzt Butter kurziterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und sofort backen.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Mitgebackenes Papier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Füllung:**  
Weintrauben waschen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 30 g Zucker und 300 ml Wein**, zubereiten. Gelatine unter Rühren in dem heißen Pudding auflösen. Quark mit Zucker in einer Rührschüssel verrühren, dann mit dem Pudding gut verrühren. Wenn die Pudding-Quark-Creme anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und in 2 Portionen unterheben. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darumstellen und mit gut 1/4 der Creme bestreichen. Etwa 3/4 der Trauben darauf verteilen und mit gut 1/4 der restlichen Creme bedecken. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken. Etwa 4 Esslöffel der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben. Boden mit übriger Creme bestreichen und die Konturen eines Kleeblattes auf die Oberseite spritzen. Kleeblatt mit restlichen Trauben ausfüllen und Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.
- 6 Tortenring lösen, Tortenrand mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Rand mit Mandeln garnieren.

