

Weintraubentorte mit Vanillecreme (Ø 26 cm)

Eine fruchtige Torte mit Puddingbelag für den Sommer

etwa 12



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
75 g weiche Butter oder
Margarine
etwa 4 EL Schlagsahne

Puddingbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
100 g Zucker
750 ml Milch
2 EL Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Fruchtbelag:

500 g grüne und rote
Weintrauben
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
25 g Zucker
250 ml heller Traubensaft

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.



- ③ **Puddingbelag:**
Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 g Zucker und 750 ml Milch**, zubereiten. Topf vom Herd nehmen und sofort Crème fraîche unterrühren.
- ④ Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Die Puddingcreme auf dem vorgebackenen Boden glatt verstreichen und nochmals backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen noch 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Springformrand lösen und den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ **Fruchtbelag:**
Trauben waschen, halbieren, evtl. entkernen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Traubensaft zubereiten, auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.
- ⑥ **Verzieren:**
Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Vor dem Servieren Mandeln aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls der Teig klebt, stellen Sie ihn kurz kalt.

