

Weintraubentorte

Schokokuchen mit einer Joghurt-Frischkäse-Creme und Weintrauben.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
130 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Tränke:

8 EL Orangensaft
4 EL Orangenlikör

Belag:

300 g kernlose grüne Weintrauben
300 g kernlose rote Weintrauben
10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
250 g Joghurt mit Vanille-Geschmack
100 g Zucker
100 ml Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Schokoladenornamente

1 Vorbereiten:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen und etwas abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Tränke:

Inzwischen Orangensaft und Likör verrühren. Den Tortenboden aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier entfernen und nach und nach mit der Tränke beträufeln, so dass sie gut vom Boden aufgesaugt werden kann. Boden dann erkalten lassen.

4 Belag zubereiten:

Weintrauben waschen und halbieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Ricotta, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Ricotta-Joghurtcreme mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Ricotta-Joghurtcreme verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

5 Tortenboden auf eine Tortenplatte legen (getränkte Seite nach oben) und einen Tortenring darumstellen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen. Dann etwa die Hälfte der halbierten Weintrauben darauf verteilen. Restliche Creme darauf glatt streichen und mit den restlichen Weintrauben verzieren. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Den Tortenring lösen und entfernen. Den Tortenrand mit Schokoladenornamenten verzieren.