



# WEINTRAUBENTORTE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

**300 g** Frischer, süßer Mürbeteig

**1** dünner Biskuit-Tortenboden Ø 24 cm, gebacken

**80 g** Erdbeerkonfitüre

## FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**20 ml** Zitronensaft

**160 g** Zucker

**400 g** Weintrauben, halbiert

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

## FÜR DAS WEINTRAUBENGELEE

**200 ml** Weintraubensaft

**3 Blätter**  
**[gelatine]** Blatt Gelatine à 1,5 g

## ZUBEREITUNG

1. Mürbteigboden in der befetteten Springform blind backen und auskühlen lassen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen und Biskuitboden darauflegen.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Zitronensaft, Zucker und Weintrauben beimengen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Creme auf dem Tortenboden verteilen und kurz kalt stellen.
4. Für das Weintraubengelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas heissem Traubensaft auflösen und zum restlichen Traubensaft dazugeben. Vorsichtig mit einem Löffel auf der Traubencreme verteilen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).