



WEINTRAUBENTORTE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

300 g Frischer, süßer Mürbteig

1 dünner Biskuit-Tortenboden Ø 24 cm, gebacken

80 g Erdbeermarmelade

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

20 ml Zitronensaft

160 g Zucker

400 g Weintrauben, halbiert

250 ml Sahne 36 % Fett, 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. Geschlagene Sahne 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).