



# WEINTRAUBENTORTE



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

**300 g** Pasta frolla dolce fresca

**1** Fondo di torta di pan de Spagna Ø 24 cm, cotto

**80 g** Marmellata di fragole

## FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Classic,

**20** Succo di limone

**160 g** Zucchero

**400 g** Uve,

**250** Panna, 36 % di grassi,

## FÜR DAS WEINTRAUBENGELEE

**200** Succo d'uva

**3 Blätter**

**[gelatine]** Foglia di gelatina di 1,5 g

## PREPARAZIONE

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).