



## Weintraubentorten

*Zutaten für eine Torte mit 26 cm Durchmesser:*

- 230 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 6 Dotter
- 6 Eiklar
- 150 g Kristallzucker
- 300 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1/8 l Milch
- 200 g weiße Kuvertüre

*Weintraubenmarmelade:*

- 1.000 g grüne Weintrauben
- Gelierzucker 1:2

*Rotes Weintraubengelee:*

- 500 g rote Weintrauben
- 3 Blatt Gelatine

*Creme:*

- 500 g Guma Pâtisserie Creme
- 150 g weiße Kuvertüre geschmolzen
- Weintraubenmarmelade
- Staubzucker

*Deko:*

- geschlagenes Schlagobers/Sahne
- rote und grüne Weintrauben

### ***Zubereitung Weintraubenmarmelade:***

Die Weintrauben waschen und klein schneiden. In einen Topf geben und am Herd aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Diese Masse nun durch eine "Flotte Lotte" drehen. Den Topf, in dem Du Deine pürierten Weintrauben dann gibst, vorher abwiegen, da Du das Gewicht der Weintraubenmasse brauchst, um die passende Menge an Gelierzucker zu berechnen. Nun abwiegen und bei z.B 700g = 350 g Gelierzucker 2:1 dazugeben. Wieder auf den Herd stellen und nochmals für ca. 3-5 Minuten aufkochen. Gelierprobe machen. Wenn die Marmelade fertig ist, in sterile Gläser abfüllen, gut verschließen und zum Auskühlen auf den Kopf stellen.

### ***Zubereitung rotes Weintraubengelee:***

Die Weintrauben waschen und klein schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die geschnittenen Weintrauben in einen Topf geben und am Herd aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Diese Masse nun durch eine "Flotte Lotte" drehen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Masse auflösen. In eine, mit Frischhaltefolie ausgelegte, Tortenform (Teller, Schale) bis maximal 24 cm Durchmesser einfüllen und vollständig erkalten lassen.

### ***Zubereitung Torte:***

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Tortenform mit Backpapier auslegen, ich lege dafür das Backpapier über den Tortenboden und klemme dann den Springformrand ein.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen.

Eiklar mit 100 g Kristallzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit dem Staubzucker sehr lange cremig rühren 😊 Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach das Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren, bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste.

Die Schokolade kurz unterrühren. Die Milch dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben. In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 – 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen. Torte auskühlen lassen.

### *Zubereitung Creme:*

Weißer Schokolade schmelzen und abkühlen lassen, sie soll aber noch flüssig sein.

Guma Pâtisserie Creme aufschlagen und mit der abgekühlten weißen Schokolade, Weintraubenmarmelade und Staubzucker nach Geschmack abschmecken. Mengenangaben sind da sehr schwierig, da es ja nicht jeder gleich süß mag. Da es in Deutschland diese Pâtisserie Creme leider nicht gibt, kannst Du auch geschlagenes Schlagobers/Sahne nehmen, da würde ich allerdings noch Sahnesteif unterrühren, damit das ganze Standfester wird.

### *Fertigstellung:*

Die Torte zweimal waagrecht durchschneiden (falls die Oberseite einen „Gupf“ hat, das heißt: sollte sie in der Mitte höher sein als an den Seiten, dann dieses bitte wegschneiden – entweder vernaschen, oder einfrieren und für z.B. für Punschkräpferl oder Cake-Pops). Den (begradigten) oberen Tortenteil mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Mit Weintraubenmarmelade bestreichen, die Hälfte der Creme einfüllen. Den roten Weintrauben-Gelee-Kern in die Mitte legen, die restliche Creme einfüllen und glattstreichen. Zweiten Boden ebenfalls mit Marmelade bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Creme legen. Etwas andrücken und für mindestens 3 Stunden kaltstellen, am besten aber über Nacht.

Torte aus dem Ring lösen, mit geschlagenem Schlagobers einstreichen und mit Weintrauben dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedlig.at](http://www.gudrunvonmoedlig.at)

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**