



Trauben-Frischkäse-Torte

Zutaten

(Für 12 Stücke)

175 g Löffelbiskuits	600 g Doppelrahm
75 g Amarettini	Frischkäse
125 g Butter	Saft von 1 Zitrone
200 g grüne Weintrauben	125 g Zucker
200 g blaue Weintrauben	2 Päckchen Vanillin-Zucker
6 Blatt weiße Gelatine	250 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Löffelbiskuits und 75 g Amarettini zerkrümeln. Butter in einen Topf geben und schmelzen. Anschließend mit den Krümeln verrühren. Auf eine Tortenplatte einen Springformring (26 cm Ø) stellen. Die Butterkrümel hineindrücken, sodass ein glatter Boden entsteht. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
 2. Je 150 g Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Reichlich kaltes Wasser in einen Topf geben und Gelatine darin einweichen. Frischkäse, 2 Esslöffel Zitronensaft, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausquetschen und mit Vorsicht auflösen. Anschließend mit Creme vermengen. Sahne in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät steif schlagen und unterheben. Die entkernten Weintrauben auch unterheben. Dann auf den Tortenboden geben und verstreichen, sodass eine glatte Masse entsteht. Für mindestens 2 Stunden kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.
 3. Übrige Weintrauben ebenfalls waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Rest des Zitronensafts sowie des Zuckers dazu geben. Kurz bevor die Torte serviert wird, Weintrauben darauf verteilen.
- Tipp: Zum Verzieren können Sie zusätzlich Amarettini verwenden.