Waldmeister-Weintrauben-Torte

Die vorzügliche Waldmeister-Weintrauben-Torte überzeugt mit einem herrlich flaumigen Biskuit, einer angenehm milden, nicht zu süßen Waldmeister-Frischkäse-Creme und aromatischen Weintrauben. Eine wunderbare Kombination – und zugleich ein echter Hingucker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Kuchenboden:
1 Grundrezept „Mandelbiskuit für Kuchen“

Für die Creme:
1 Beutel (12,6g) Götterspeisenpulver „Waldmeister-Geschmack“
150g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:
500g Weintrauben
1 P. Tortengusspulver
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif

1. Den Biskuit nach Anleitung zubereiten, auskühlen lassen, dann auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Für die Waldmeistercreme 250ml Wasser in einen Topf geben und das Götterspeisenpulver einrühren. Anschließend unter rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen! Abkühlen lassen. Unterdessen Frischkäse und Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Sahne steif schlagen. Nun die Schlagsahne und das angerührte Götterspeisenpulver in die Rührschüssel zur Frischkäsemasse geben und alles verrühren. Die Masse auf den Biskuit streichen, dann mind. 2 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
3. Die Weintrauben waschen und halbieren, auf Wunsch die Kerne entfernen, und auf der Waldmeistermasse verteilen.
4. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Weintrauben geben.
5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und die Torte damit dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Doppelrahmfrischkäse durch einen veganen Frischkäse- oder Schmandersatz auf Sojabasis austauschen. Sahne durch eine aufschlagbare, vegane Alternative ersetzen.

Tipp: Wer mag, kann die Mandeln im Biskuit durch gemahlene Haselnüsse ersetzen. So erhält der Biskuitboden ein besonderes Aroma und passt perfekt zum Belag.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de