Trauben Torte

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	150 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Sonnenblumenöl	80 ml
Kaffee	100 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1.5 TL
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Speisequark, Magerstufe	250 g
Puderzucker	40 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	6.5 TL
Weintrauben, dunkel	300 g
Raspelschokolade, zartbitter	100 g
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Küchenmaschine, Springform 25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

2. Haselnussboden
Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Rühre das Sonnenblumenöl und den Kaffee ein, bis sich alles verbunden hat. Hebe das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver und den gemahlenen Haselnüssen kurz unter. Fülle den Teig in den Tortenring und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

3. Quarkcreme
Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Halbiere die Trauben und hebe sie unter die Creme.

4. Torte schichten
Entferne den Tortenring und setze den Boden auf eine Tortenplatte. Schneide eine ganz dünne Schicht des Bodens ab und stelle wieder einen Tortenring um den Boden. Gib die Quarkcreme auf den Boden und streiche sie glatt. Zerbrösle den abgeschnittenen Teil des Bodens, vermische ihn mit der Raspelschokolade und den gehackten Haselnüssen und verteile die Masse über der Creme. Stelle die Torte abgedeckt für 3-4 Stunden in den Kühlschrank. Entferne den Tortenring zum Servieren. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g