

Kefirtorte mit Weintrauben

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
130 g glattes Mehl
20 g Speisestärke

Kefir-Obers-Creme:

360 g Kefir
2 EL gesiebter Staubzucker
Saft von 2 Zitronen
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine Gel
¼ l flüssiges Schlagobers

Füllung:

100 g halbierte kernlose grüne Weintrauben

Belag:

200 g halbierte kernlose grüne Weintrauben

Zum Bestreichen und Bestreuen:

½ Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
¼ l Wasser
3 - 4 EL Zucker
⅓ l geschlagenes Schlagobers
Mandelblättchen

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

2 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

Kefir-Obers-Creme:

Kefir mit Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren. Das Gelatine Gel nach Packungsanleitung erwärmen und einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Den unteren Tortenboden mit dem Springformrand umstellen. 1/3 der Creme damit bestreichen und mit Weintrauben belegen. Mit dem zweiten Tortenboden abdecken und mit der Hälfte der Creme bestreichen, mit dem dritten Tortenboden abdecken und die restliche Creme aufstreichen. Die Torte mit den Weintraubenhälften belegen und ca. 5 Std. kalt stellen.



④ **Zum Bestreichen und Belegen:**

Das Tortengelee Packungsanleitung zubereiten und die Weintrauben bestreichen. Den Tortenrand mit Schlagobers bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

