






Weintrauben-Wickeltorte

ca. 16 Stück    etwas Übung erforderlich   bis zu 80 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

125 g glattes Mehl
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 EL Milch
70 g weiche Butter

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
2 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Mandelblättchen

Creme und zum Belegen:

100 ml heller Traubensaft
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Saft von 1 Zitrone
½ l geschlagenes Schlagobers
250 g halbierte kernlose grüne
Weintrauben

Zum Verzieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers
125 g halbierte kernlose grüne
Weintrauben

1 Mürbteig:

Für den Mürbteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

1/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. 18 Blätter ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem Holzstäbchen "Blattadern" eindrücken. Die Teigreste mit übrigem Teig verkneten und auf einem befetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem Springformrand umstellen.

Blätter und Mürbteigboden nacheinander backen. Das Backblech mit den Blättern in die Mitte und den Mürbteigboden in der Springform auf dem Rost in das vorgeheizte Rohr schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

Den erkalteten Mürbteigboden auf eine Kuchenplatte geben.

2 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse die Eier mit Aroma mit dem Handmixer (Schneebeisen) schaumig aufschlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse gleichmäßig darin verstreichen und mit Mandeln bestreuen.

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte längs in 8 x 5 cm breite Streifen schneiden, aber zusammenlassen.

3 Creme und zum Belegen:

Für die Creme Traubensaft mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit ca. 4 EL der Saftmischung verrühren. Die übrige Saftmischung unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

Die Creme auf die Biskuitstreifen streichen. Die Weintrauben auf der Creme gleichmäßig verteilen. Die Biskuitstreifen ca. 15 Min. kalt stellen.

Einen Biskuitstreifen aufrollen und senkrecht in die Mitte des Mürbteigbodens stellen. Die übrigen Streifen nacheinander um die erste Biskuitrolle wickeln. Das Ganze mit dem Springformrand umstellen und ca. 3 Std. kalt stellen.

Zum Verzieren ca. 4 EL vom Schlagobers in einem Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) zur Seite geben. Das übrige Schlagobers auf die Tortenoberfläche streichen. Das zur Seite gegebene Schlagobers beliebig auf die Torte spritzen. Kekse und Weintrauben auf der Torte verteilen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.