



## Traubentorte

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 150g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 250ml Weißwein
- 3 Eigelb
- 2 EL Speisestärke
- 500g Weintrauben
- 400ml Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnefest

*Aus Mehl, Zucker, Salz, dem Ei und der zimmerwarmen Butter einen einheitlichen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 30 min. in den Kühlschrank legen. Den Teig nach der Kühlzeit in einer gefetteten Springform, Tarteform oder einer ähnlich geeignete Form gleichmäßig ausbreiten und bei ca. 170°C im Umluftherd goldbraun backen. Die Backzeit kann dabei je nach Form variieren.*

*Den Boden nach dem Backen auskühlen lassen. Den Weißwein, die Eigelb und die Speisestärke klümpchenfrei verquirlen und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Masse ebenfalls auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnefest steif aufschlagen.*

*Die gewaschenen und halbierten Trauben mit der Weißweincreme vermischen und anschließend die Sahne unterheben. Vorher nach Wahl zwei reichliche EL Sahne für die spätere Dekoration abnehmen. Die Traubencreme unter Zuhilfenahme eines Tortenrings auf dem Boden gleichmäßig verteilen, glatt streichen und die Torte für mind. 2-3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit der restlichen Sahne und Weintrauben dekorieren.*

