

## Weintrauben Torte



### Zutaten für den Boden:

**150 g Löffelbiskuits**  
**125 g Butter**

### Zutaten für den Belag:

**250 ml Sahne**  
**500 g Frischkäse**  
**200 g Zucker**  
**500 g Trauben**  
**12 Blatt Gelatine**  
**1 Päckchen hellen Tortenguss**  
**250 ml Weißwein**

**Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden**

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermischt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Die Trauben von den Stielen trennen und waschen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Den Frischkäse mit 150 g Zucker aufschlagen und dann mit der geschlagenen Sahne vermengen. 12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in ein wenig Weißwein auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Ein Teil der Trauben auf dem Tortenboden verteilen und mit der Sahne Creme bedecken. Im Kühlschrank leicht fest werden lassen.

Die restlichen Trauben auf der Torte verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem restlichen Weißwein und 50 g Zucker zubereiten und über den Früchten verteilen.

Im Kühlschrank min. 5 Stunden kalt stellen.