

Rezept

Käsesahne mit bunten Trauben

Ein Rezept von Käsesahne mit bunten Trauben, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml weißer Traubensaft
150 g Mehl	½ Pck. Backpulver

Für den Belag

600 g kernlose Trauben (rote und grüne gemischt)	12 Blatt weiße Gelatine
250 ml weißer Traubensaft	500 g Magerquark
200 g Zucker	400 g Sahne

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form	Tortenring
----------------------------------	------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 15 g F, 8 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Dann den abgekühlten Boden aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darumstellen.
2. Trauben waschen, abzupfen und gut abtropfen lassen. 350 g Trauben der Länge nach halbieren und beiseitestellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 5 EL Traubensaft in einem kleinen Topf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Quark mit Zucker und restlichem Saft glatt rühren. 3-4 Löffel der Quarkmasse zur aufgelösten Gelatine in den Topf geben und gut vermischen. Diese Masse unter die übrige Quarkmischung schlagen. Im Kühlschrank 10-15 Min. gelieren lassen.
3. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Hälfte der Creme auf dem Kuchenboden verstreichen. Die ganzen Trauben darauf verteilen und die restliche Creme daraufgeben. Die Torte für ca. 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann die halbierten Trauben vorsichtig mit der Schnittfläche nach unten obenauf setzen und leicht eindrücken. Die Torte mindestens 5 Std., am besten aber über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.