

## Rezept

# Trauben-Grappa-Torte

Ein Rezept von Trauben-Grappa-Torte, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Zucker	Salz
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>500 g</b> Mascarpone (ital. Frischkäse)	<b>250 g</b> Magerquark
3-4 EL Grappa	<b>200 g</b> Sahne
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>70 g</b> Amarettini (ital. Mandelkekse)
<b>500 g</b> blaue und grüne kernlose Trauben	Zimtpulver und Puderzucker zum Bestäuben
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Ei dazugeben und alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt oder in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis, der etwas größer als der Formdurchmesser ist, ausrollen und in die Form legen. Dabei einen kleinen Rand von ca. 3 cm Höhe formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen, herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.
3. Für die Creme den Mascarpone und den Quark mit dem Grappa verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Den kalten Mürbeteigboden aus der Form lösen, mithilfe eines Tortenhebers auf eine Tortenplatte legen und ein Drittel der Creme daraufstreichen. Die Amarettini grob hacken und auf der Creme verteilen. Restliche Creme daraufgeben und glatt streichen. Trauben waschen, abtrocknen und halbieren. Die Traubenhälften auf die Creme legen und die Torte dünn mit etwas Zimtpulver und Puderzucker bestäubt servieren.