

Rezept

Weincremetorte

Ein Rezept von Weincremetorte, am 19.04.2024

Zutaten

150 g weiße Kuvertüre	50 g Butter
75 g Cornflakes	25 g Mandelstifte
4 Blatt weiße Gelatine	200 g kernlose Weintrauben
⅓ l Weißwein	3-4 EL Zucker
½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
1-2 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier, nach Belieben)	150 g Sahne
	einige Minzeblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen. Für den Knusperboden die Kuvertüre klein hacken und mit der Butter schmelzen. Cornflakes und Mandelstifte unterrühren, auf dem Springformboden glatt drücken und 30 Min. kalt stellen.
2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weintrauben abspülen, trocken tupfen und abzupfen. Wein, Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren und kalt stellen.
3. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne behutsam unterheben. Die Trauben (bis auf 2 EL) auf dem Knusperboden verteilen, Creme daraufgeben und glatt streichen. Im Kühlschrank mind. 4 Std. fest werden lassen. Mit restlichen Weintrauben und Minzeblättchen verzieren.