

Zutaten:

Mürbeteig

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker

Biskuit

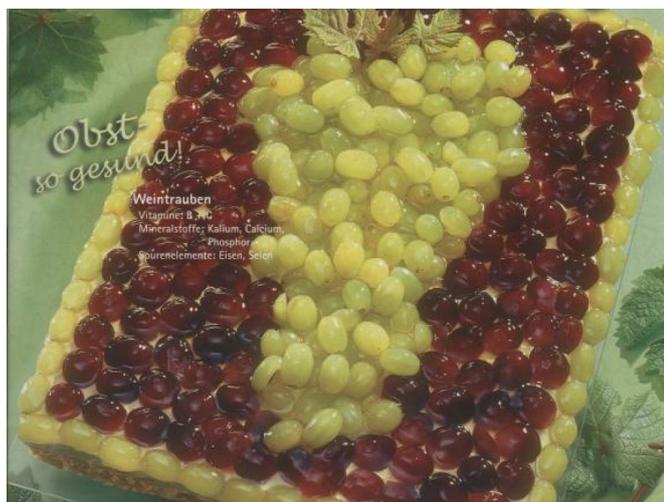
3 Eier
90 g Zucker
1 P. Puddingpulver (Vanille)
bis 90 g Mehl auffüllen

Füllung

750 g Quark
200 g Zucker
12 Blatt Gelatine
200 ml Weißwein
etwas Zitronensaft
400 ml Schlagsahne

Belag

gut 1,2 kg Trauben (ca. 500 g helle
kleine Früchte für die Traube)
50 g Zartbitter-Kuvertüre
2 P. Tortenguss



Zubereitung:

Maxi-Schnitte auf 37 x 28 cm ausziehen und auf den Thermo-Star mit Dauerbackunterlage stellen. Aus Mehl, Butter und Puderzucker einen Mürbeteig herstellen. Zwischen zwei Dauerbackunterlagen ausrollen und an die Maxi-Schnitte anpassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C (Ober-/Unterhitze) ca. 5 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Biskuit vorbereiten. Eier trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem Softliner klein verquirlen und unter den Eischnee ziehen. Puddingpulver und Mehl zu den übrigen Zutaten in die Schüssel sieben und unterheben. Den Biskuit mit dem Liftboy spitz auf dem vorgebackenen Mürbeteig glatt streichen und weitere 10-12 Minuten backen.

Für die Füllung den Quark mit dem Zucker glatt rühren. Gelatine einweichen und mit dem Wein der Masse angleichen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse wird auf dem ausgekühlten Boden verteilt. Den Kuchen kalt stellen, am besten 1/2 Tag.

Für den Belag die Trauben waschen. Die dunklen Trauben werden halbiert und nach Belieben entkernt.

In der Mitte des Kuchens wird mit den hellen kernlosen Früchten eine Traube gelegt. Für den Stiel die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, temperieren und in ein Papiertütchen füllen. Auf Backpapier einen Stiel spritzen. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, den Stiel vorsichtig lösen und in die Traube stecken. Als Hintergrund werden die dunklen halbierten Trauben auf die Creme gelegt. Aus dem Tortenguss nach Anleitung einen Guss herstellen und mit einem Pinsel auf den Früchten verteilen. Bevor der Kuchen aus der Form gelöst wird, nochmals kalt stellen.