

Zutaten:

Boden:

2 Eier
60 g Zucker
60 g Mehl

Tortengußgitter:

500 ml Traubensaft
3 P. Tortenguss klar

Belag:

12 Blatt Gelatine
250 g Vanillejoghurt
200 g Schmand
75 g Zucker
400 g Sahne
250 g kernlose Trauben

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 10min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß im **Schlagkessel** mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem Softliner unterheben. Mehl darübersieben und unterheben.

Edelweiß groß mit der **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen, mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 200° C

Für das Tortengußgitter Traubensaft und Tortenguß aufkochen. Den **Torten-Profi (28 cm)** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen und den heißen Guß einfüllen. Ca. 2 Std. kalt stellen.

Gelatine nach Anleitung einweichen und auflösen. Vanillejoghurt, Schmand, Zucker verrühren und der Gelatine angleichen. Sahne steif schlagen und mit dem **Schneemann** unterheben.

Trauben waschen, trockentupfen evt. halbieren und unter die Creme heben.

Aus dem Tortenguß mit Hilfe des **Bäckermeisters** ein Gitter herstellen. Dieses auf die Torte stürzen.