Schoko-Trauben-Nuss-Torte

Lockerer Schokoladenbiskuit, Schoko-Trauben-Sahne und knackige Trauben - diese Torte hat alles.

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Schokobiskuit

- 200 g kernlose, grüne Weintrauben (gewaschen, getrocknet, entstielt, halbiert)
- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 60 g Mehl
- 15 g Kakao
- 2 TL Backpulver (gestrichen)

100 g gemahlene Haselnusskerne

Belag

100 g Trauben-Nuss-Schokolade
500 g Sahne (30 % Fett)
30 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

Deko

25 g Zartbitterschokolade
einige kernlose, grüne Weintrauben (gewaschen, getrocknet)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen).
2. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
3. Eier in einer Rührschüssel ca. 1 Minute schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und 2 Minuten weiterschlagen.
4. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.
5. Zum Schluss die Haselnusskerne unterheben.
6. Teig in die Backform geben und glatt streichen.
7. Weintraubenhälften gleichmässig auf dem Teig verteilen.
8. Springform auf einem Rost ca. 25 Minuten backen.
9. Nach dem Backen Springformrand vorsichtig entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.Danach den Boden vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte legen.
10. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten, dazu die Trauben-Nuss-Schokolade fein hacken.
11. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.

12. Die gehackte Schokolade unterheben und die Schokosahne auf den Boden geben. Entweder einen Tortenring verwenden oder einfach so wellenförmig verteilen.
13. Auch die Deko-Weintrauben kann man zwischenzeitlich schon fertig machen.
14. Hierfür die Zartbitterschokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ganze Weintrauben zur Hälfte in die Schokolade tauchen und zum Trocknen auf Backpapier legen..
15. Die Torte mit den Schokotrauben dekorieren und für zwei Stunden kalt stellen.