

Nusstorte mit Trauben

Zutaten:

250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
150 g Zucker
250 g kernlose Weintrauben
125 g Butter
75 g Walnuskerne
3 Eier
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Saft von 1 Zitrone
Paniermehl



Zubereitung:

- Eier, Butter, 75 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Walnuskerne fein hacken.
- Trauben und Nüsse unter den Teig heben.
- Eine Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 35 – 40 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Gelatinepulver mit dem Restzucker vermischen.
- Quark, Mascarpone, Gelatinezucker und Zitronensaft verrühren.
- Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.
- Springformrand um den Kuchen legen.
- Käsecreme auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.
- Mit Trauben und Walnüssen verzieren.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.