Trauben-Quark-Torte



Sehr schmackhaft und frisch

Frisches Obst wie Beeren, Äpfel, Birnen oder anderes bietet sich immer dafür an, für eine Torte verwendet zu werden.

Meistens belegt man einen Tortenboden mit dem Obst und gibt dann eine Füllmasse aus Sahne, Quark oder Frischkäse darüber.

Hier wird das Ganze etwas abgewandelt. Die Trauben werden in der Küchenmaschine fein zerhäckselt, dass man einen Traubensud hat.

Die Kerne der Trauben belasse ich darin, denn zerhäckselt geben sie ein wenig Crunch beim Essen der Torte.

Diese Traubenmasse wird mit Quark und Sahne gemischt.

Blattgelatine dient zum Verfestigen der Tortenmasse über Nacht.

Die Torte schmeckt anders, als wenn ich für die Füllmasse Jogurt verwende. Aber der Quark verbindet sich gut mit der Sahne und Gelatine und schmeckt nicht bröselig, wie man Quark

kennt.

Die Torte schmeckt sehr fruchtig und frisch und hat eine leichten Geschmack nach dem verwendeten Quark. Sehr fein!

Trauben-Quark-Torte



10. November 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g rote Weintrauben
- 500 g Quark (2 Packungen à 250 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 12 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Trauben von den Stengeln abzupfen, in eine

Küchenmaschine geben und fein häckseln.
3. Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.
4. Sahne in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.
5. Gelatine ausdrücken und in der Sahne schmelzen und mit dem Schneebesen verrühren.
6. Quark nacheinander hinzugeben. Alles gut verrühren.
7. Traubensud dazugeben und wieder alles gut verrühren.
8. Tortenmasse auf den erkalteten Tortenboden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.
9. Danach Torte stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Blattgelatine,
Margarine,
Quark,
Sahne,
Scheiben,
Toastbrot,
Weintrauben

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/10/trauben-quark-torte/