

Trauben - Mandarinen - Torte

Zutaten:

250 g kernlose Weintrauben
2 Dosen Mandarinen
200 g Amarettini - Kekse
50 g Schokoladenkuvertüre
150 g Butter
500 g Naturjoghurt
30 g Cappuccinopulver (Instant)
300 g Schlagsahne
3 Päckchen Vanillezucker
50 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 Päckchen Tortenguss (klar)
1 EL Amarettolikör
2 EL Zucker



Zubereitung:

- Amarettini zerbröseln.
- Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen.
- Zusammen mit den Keksbröseln verkneten.
- Masse in eine Springform (mit Backpapier) drücken.
- Etwa 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
- Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen.
- Weintrauben halbieren.
- Cappuccinopulver, Vanillezucker und 40 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter den Joghurt rühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Zusammen mit den Trauben unter die Joghurtcreme heben.
- Creme auf den abgekühlten Boden streichen.
- Mindestens 3 Stunden fest werden lassen.
- Mandarinen auf die Torte legen.
- Mandarinsaft mit Amaretto vermengen (insgesamt 250 ml).
- Tortenguss nach Packungsanweisung mit Saft und Zucker zubereiten.
- Fertigen Guss auf die Torte geben.
- Etwa 2 Stunden fest werden lassen.