

Weintrauben-Mascarpone-Törtchen mit Zabaione

Rezept für ca. 3 kleine Torten (Durchmesser: ca. 12 cm):

Für den Boden:

- 250 g Butter
- 175 g Zucker
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 Päckchen Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 4 Eier
- 2-3 EL Milch

Für die Creme

- 400 g Mascarpone
- 200 g Sahne
- 1x Sahnesteif (optional)
- 4 EL Zucker (je nach Geschmack mehr oder weniger hinzufügen)
- frische Weintrauben (kernlos)

Außerdem:

- Honig
- 3 kleine Backformen

Für die Zabaione (ohne Alkohol)

- 50 g Zucker
- 4 Eigelb
- 250 ml Traubensaft oder alternativ naturtrüber Apfelsaft

- *Mark einer halben Vanilleschote*

Außerdem:

- *Metallschüssel*
- *Schneebesen*

Anleitung:

1. *Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Innenseiten mit etwas Butter einfetten.*
2. *Butter und Zucker in eine große Schüssel geben. Mit dem Handmixer verrühren, bis eine blasse, glatte und luftige Masse entsteht. (Das kann einige Zeit dauern.) Die Eier in eine separate Schüssel geben und verquirlen. Nach und nach jeweils 1 Esslöffel gründlich unterrühren, erst dann den nächsten Löffel zugeben. Das Vanillemark unterrühren. Durch ein großes Metallsieb das Mehl mit dem Backpulver in die Schüssel sieben. Das Mehl mit einem Metalllöffel vorsichtig unter die Buttermasse heben und gründlich, aber mit leichten Bewegungen einarbeiten. Ebenso die gemahlenden Mandeln. Die Milch zugeben und behutsam unterziehen. Der Teig sollte nun glatt sein. Den Teig in der Backform gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Boden auskühlen lassen.*
3. *Die Trauben waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne zusammen mit dem Zucker und dem Sahnesteif (optional) steif schlagen. Danach die Mascarpone-Masse und zum Schluss die zerkleinerten Trauben unterrühren.*
4. *Den vollständig ausgekühlten Tortenboden einmal in der Mitte teilen, sodass zwei Tortenböden herauskommen. Nun die Torte schichten. (Hinweis: Ich*

habe hier eine Miniversion mit 4 Böden gemacht). Dazu einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Diesen großzügig mit einer Schicht Creme bestreichen. Mit ein wenig Honig beträufeln. Diesen Vorgang (bei Bedarf) wiederholen, je nachdem wie hoch ihr die Torte schichten wollt, bzw. welche Form ihr gewählt habt. Die Torte mit Trauben verzieren. In den Kühlschrank stellen.

5. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Metallschüssel darüber setzen. In die Metallschüssel alle Zutaten für die Zabaione hineingeben. Mit dem Schneebesen dicklich aufschlagen. Sofort zusammen mit der Torte servieren.