



## TRAUBEN TORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



### - ANZEIGE -

Diese fruchtig nussige Torte ist schnell zubereitet und muss dann vor dem Servieren nur noch gekühlt werden, so kann man sie auch bereits am Vortag vorbereiten. Der Haselnuss Boden wird mit einer luftigen Quarkcreme und frischen Trauben gefüllt. Für das Topping gibt es dann noch etwas Schokolade und gehackte Haselnüsse. Die Nuss-Sorte könnt ihr nach Belieben austauschen.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Backfolie belegten Springformboden.

### HASELNUSSBODEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Rühre das Sonnenblumenöl und den Kaffee ein, bis sich alles verbunden hat. Hebe das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver und den gemahlene Haselnüssen kurz unter. Fülle den Teig in den Tortenring und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

### QUARKCREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Halbiere die Trauben und hebe sie unter die Creme.

### TORTE SCHICHTEN

Entferne den Tortenring und setze den Boden auf eine Tortenplatte. Schneide eine ganz dünne Schicht des Bodens ab und stelle wieder einen Tortenring um den Boden. Gib die Quarkcreme auf den Boden und streiche sie glatt. Zerbrösele den abgeschnittenen Teil des Bodens, vermische ihn mit der Raspelschokolade und den gehackten Haselnüssen und verteile die Masse über der Creme. Stelle die Torte abgedeckt für 3-4 Stunden in den Kühlschrank. Entferne den Tortenring zum Servieren. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

### HASELNUSSTEIG:

- 3 Eier**
- 150 g Zucker**
- 1 Pr. Salz**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 80 g Sonnenblumenöl**
- 100 ml Kaffee**
- 150 g Mehl**
- 1.5 TL Backpulver**
- 100 g Haselnüsse (gemahlen)**

### QUARKCREME:

- 250 g Quark**
- 40 g Puderzucker**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 400 g Sahne**
- 6.5 TL San-apart**

### FÜLLUNG:

- 300 g Trauben (kernlos)**

### TOPPING:

- 100 g Raspelschokolade**
- 50 g Haselnüsse (gehackt)**