

*Pfarrhof
Weine*

Weincremetorte

Für den Teig:

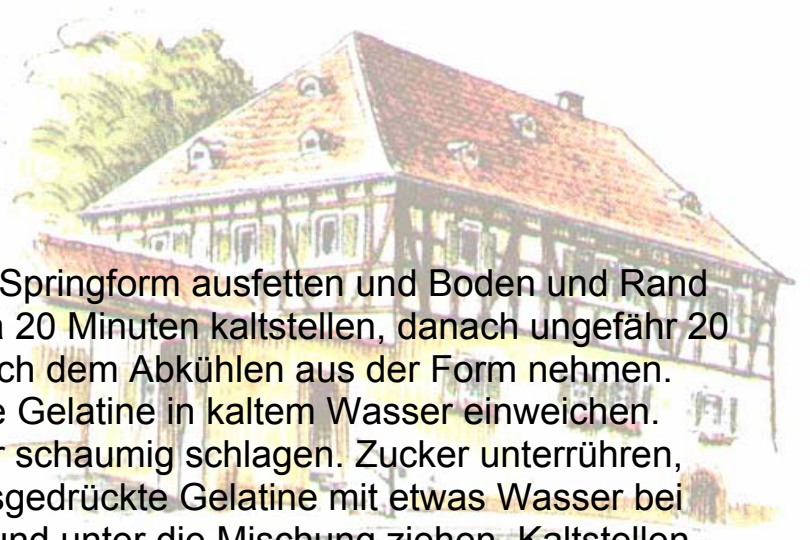
- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 Eßlöffel Weinbrand

Für die Füllung:

- 2 Eier
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 60 g Zucker
- 1/8 Liter Rivaner lieblich
- 1/4 Liter Schlagsahne
- 250 g Trauben
- 1 Eßlöffel Weißweingelee
- 40 g Mandelblättchen
- 10 g Butter

Teigzutaten verkneten. Eine Springform ausfetten und Boden und Rand mit dem Teig auslegen. Etwa 20 Minuten kaltstellen, danach ungefähr 20 Minuten im Ofen backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen. Die Füllung: Eier trennen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und 2 Eßlöffel Wasser schaumig schlagen. Zucker unterrühren, den Rivaner dazugeben. Ausgedrückte Gelatine mit etwas Wasser bei schwächster Hitze auflösen und unter die Mischung ziehen. Kaltstellen. Eiweiß und Sahne steif schlagen, unter die dickende Creme ziehen. Diese Creme auf den Teigboden füllen und mit den entkernten Traubenbeerenhälften belegen. Teigwand mit dem Weißweingelee bestreichen und mit den in Butter gerösteten Mandelblättchen bekleben.

*Pfarrhof
Weine*



Weingut Wilfried und
Friedhelm Freitag
Pfarrgasse 4
55288 Partenheim
Telefon: +49 (0) 6732 / 2287
Fax: +49 (0) 6732 / 5662
E-Mail: pfarrhof@onlinehome.de