

Champagnertorte

Von Kuchenfee

Frische Trauben, ein Schluck Rosé Sekt und eine luftige Creme dazwischen: diese **Sekttorte mit Trauben** ist mein Beitrag zur ewigen Frage aus meiner Community, warum es eigentlich so wenige süße Rezepte mit Trauben gibt. Eine Followerin hat mich bei Instagram drauf angesprochen, und ich musste sofort an eine Torte denken, die ich vor Jahren in einem Betrieb kennengelernt und mir seitdem stark abgewandelt habe. Genau die zeige ich euch hier.

Was diese Champagnertorte von den üblichen Sekttorten unterscheidet, ist die Kombination aus **Agartine und abgezogener Eigelbmasse** in der Creme. Damit wird sie schnittfest, ohne schwer zu werden, und der Sekt bleibt geschmacklich deutlich präsent statt nur als Idee im Hinterkopf. Wichtig ist nur eines: die Eigelb-Sekt-Mischung darf beim Abziehen **nicht über 80 Grad** kommen, sonst flockt das Eigelb aus, und das wollen wir auf keinen Fall. Hier kommt mein Rezept für die Sekttorte mit Trauben und Champagnercreme:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
1 Std.	25 min	3 Std.	4 Std. 25 min

8 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier

Raumtemperatur, Größe M

110 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

120 g Mehl

FÜLLUNG

400 ml Champagner

Alternativ Sekt

2 x Eier

60 g Zucker

350 ml Sahne

3 Blatt Gelatine

AUSSERDEM

400 ml Sahne

1 Paket Vanillinzucker

1 Paket Sahnesteif

1 Paket Tortenguss

klar

Weintrauben

Werkzeuge

Springform

18 cm Durchmesser

Waage

Küchenmaschine

Gummilippe

Winkelpalette

Spritzbeutel