Käse-Sahne-Grütze

Das Rezept für die Käse-Sahne-Grütze ist nicht nur fruchtig lecker, sondern auch ohne zu Backen, im Handumdrehen fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

500 g	Rote Grütze (die Soße)

Für den Boden

200 g	Butterkekse
125 g	Butter (Zimmertemperatur)

Für die Creme

500 g	Topfen
180 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
8 Blätter	Gelatine (weiß)
400 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Käse-Sahne-Grütze, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. Dann die Butterkekse am besten in einem Gefrierbeutel oder ähnlichem zerbröseln.

2. Jetzt die Butter in einem Topf geben und schmelzen lassen. Dann die Keks-Bösel hinzufügen und gut umrühren. Die Masse in die Springform geben und festdrücken. Die Form für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

3. Nun die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Den Topfen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Zitrone auspressen und hinzufügen. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.

4. Dann die Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen, 3 EL von der Topfenmasse zügig einrühren und alles gleich wieder zurück zur restlichen Topfenmasse geben. Nach gutem Umrühren das Schlagobers unterheben, die Creme auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Die Torte sollte nun 4 Stunden im Kühlschrank fest werden.

5. Kurz vor dem Servieren: Entweder die rote Grütze über die gesamte Torte geben und dann anschneiden, oder die rote Grütze in einer Saucier separat dazu reichen.

Tipp

Für die Käse-Sahne-Grütze kann man anstatt Butterkekse auch Vollkornkekse verwenden.