Fruchtikus Torte

Mit dem Rezept für eine Fruchtikus Torte lässt sich eine fruchtig-leichte Leckerei zubereiten, die gerade an warmen Sommertagen ein Genuss ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Teig

120 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Backpulver
4 Stk.	Eier (Grösse M)

Creme

2 Becher	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
3 Becher	Creme Fresh
6 EL	Staubzucker

Belag

3 Becher	Rote Grütze
6 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die Fruchtikus Torte zunächst den Ofen auf 180° vorheizen und eine Backform einfetten. Dann Zucker, Mehl, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben. Danach Eier in die

Schüssel schlagen und alles mit einem Handrührgerät für etwa fünf Minuten schlagen, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig nun in die Backform füllen und für etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn beim Hineinstechen eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben.

2. Den Kuchen nun vollständig abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Schlagobers und Sahnesteif in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Danach Creme Fraiche und Staubzucker zugeben und alles verrühren, bis sich eine glatte Creme ergibt. Die Masse nun auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen. Dann die rote Grütze mit einem Pürierstab pürieren.

4. Die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen und in einem Topf zum Schmelzen bringen.Dann etwas von der Fruchtmasse zur Gelatine hinzufügen und gut verrühren. Danach die Masse zurück geben zu übrigen roten Grütze und nochmals gut verrühren.

5. Den Fruchtbelag nun auf der Creme verteilen und den Kuchen für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Dann servieren.

Tipp

Die Fruchtikus Torte kann alternativ zu roter Grütze auch mit grüner Grütze zubereitet werden. Dies sieht außergewöhnlich aus, aber schmeckt mindestens genauso gut. Auch einige Früchte der Saison lassen sich hier gut unterbringen. Mit Erdbeeren oder Himbeeren lässt sich die Torte noch sehr schön garnieren.