

Rote Grütze-Torte

Das Rezept von der Roten Grütze-Torte ist schön fruchtig und sieht auch noch toll aus. Für eine kleine Kaffee-Jause mit Gästen genau das Richtige.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h



Zutaten

Für den Teig

1 Stk.	Ei
1 EL	Wasser
40 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
20 g	Mehl
20 g	Speisestärke
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Creme

300 g	Rote Grütze
4 Blätter	Gelatine
200 g	Sauerrahm
200 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
8 Stk.	Schoko Dekor (Blätter)

Zubereitung

1. Für die **rote Grütze-Torte** den Boden einer ca. 20cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Ei, mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker, mit einem Handrührgerät, ca. 5 Minuten, cremig aufschlage.
3. Danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.
4. Nun den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 12 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
5. Anschließend nach Packungsbeilage die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Jetzt 250g von der roten Grütze in eine Schüssel geben.
7. Als nächstes die Gelatine nach Packungsbeilage in einem Topf erwärmen und ein paar Esslöffel von der Grütze unterrühren (Temperaturausgleich). Dann die Gelatine-Masse zurück zur restlichen rote Grütze geben und gründlich unterrühren.
8. Danach den Sauerrahm glatt rühren.
9. Nun das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter den Sauerrahm heben.
10. Anschließend die Sauerrahm-Schlagobers-Creme nach und nach unter die rote Grütze heben.

11. Jetzt die Creme in die Form geben und glatt streichen.
12. Danach die übrig gebliebene rote Grütze (ca. 50g) in kleinen Klecksen auf der Oberfläche verteilen.
13. Letztendlich mit einem Holzstäbchen oder ähnliches Schlieren ziehen und die Torte anschließend für ca. 3 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
14. Für die Dekoration nach Belieben Schlagobers steif schlagen und als Tupfen auf die Torte dressieren.
15. Vor dem Servieren die Torte noch mit Schoko Dekor - Blätter verzieren.

Tipp

Die Schlieren in der roten Grütze-Torte lassen sich am einfachsten ziehen, wenn keine großen Fruchtstücke in der Sauce vorhanden sind.