





Kokos-Rote-Grütze-Torte

Eine cremige Torte ohne Backen mit Frischkäse und Joghurt

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Crunch-Boden:

150 g Zwieback
150 g Butter
25 g Kokosraspel

Füllung:

600 g Frischkäse (16% Fett i.Tr.)
300 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
4 EL Kokoslikör
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Kokosraspel
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

1 Vorbereiten:

Zunächst einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Crunch-Boden:

Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen, Topf vom Herd nehmen und Zwiebackbrösel und Kokosraspel mit einem Eszlöffel sorgfältig unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Eszlöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.



3 Füllung:

Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Likör in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Kokosraspel und Zucker unterrühren. Unter knapp die Hälfte der Creme den Vanillin-Zucker und unter die übrige Creme 350 g der Grütze rühren. Die helle Creme als einen äußeren Ring an den Rand der Springform geben und glatt streichen. Die dunkle Creme in die Mitte des Bodens geben und gleichmäßig über den ganzen Boden verstreichen (auch auf der hellen Creme). Die übrige Rote Grütze in 2 Ringen auf der Torte verteilen und mit einem Zahnstocher kleine Zacken herausziehen. Die Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4** Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Nach Belieben vor dem Servieren die Torte mit Kokosraspeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Kokoslikör einfach weglassen.
- Statt Roter Grütze können Sie auch Dr. Oetker Kirsch Grütze verwenden.

