


Rote-Grütze-Buttermilch-Torte

Eine erfrischend fruchtige Sommertorte

etwa 16 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze
500 g kalte Schlagsahne
500 ml Buttermilch
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

400 g kalte Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier und heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) und Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



- 4 Backpapier vorsichtig abziehen und Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 **Füllung:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Roten Grütze mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Grütze verrühren. Masse etwas anziehen lassen. Die Hälfte davon auf den unteren Boden streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, 500 ml Buttermilch zufügen und mit einem Schneebesens etwa ½ Min. gut verrühren. Erst Joghurt unterrühren, dann die Sahne unterheben. 1/3 der Creme auf die Rote Grütze streichen, mit mittlerem Boden bedecken, mit restlicher Roter Grütze und der Hälfte der übrigen Sahnecreme bestreichen. Mit oberem Boden bedecken und mit restlicher Sahnecreme bestreichen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Tortenrand mit steif geschlagener Sahne einstreichen und Oberfläche mit restlicher Sahne in einem Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) verzieren.

