

# Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte

Knuspriger Crunchboden mit Rote-Grütze- und Vanille-Mascarpone-Creme

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für den Tortenring oder Springformrand (Ø 26 cm):**  
Backpapier

## Crunch-Boden:

200 g Löffelbiskuits  
150 g Butter

## Rote-Grütze-Mascarpone-Creme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
300 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze  
1 - 2 EL Zitronensaft

## Vanille-Soße-Mascarpone-Creme:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
450 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

## Belag:

½ Be. Dr. Oetker Rote Grütze

## 1 Vorbereiten:

Tortenring oder Springformrand auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.

## 2 Crunch-Boden:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Kekse mit einem Teigroller fein zerkleinern. Butter zerlassen, mit den Keksbröseln mischen und als Boden im Ring andrücken. In den Kühlschrank stellen.

## 3 Rote-Grütze-Mascarpone-Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einer Creme verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit etwa 2 EL der Creme verrühren, dann unter die übrige Creme rühren.



**4** Vanille-Soße-Mascarpone-Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Vanille-Soße glatt rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit etwa 2 EL der Creme verrühren, dann unter die übrige Creme rühren.

- 5** Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen. Mit Hilfe einer Gabel etwas marmorieren und anschließend die Oberfläche glatt streichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**6** Belag:

Rote Grütze in der Mitte der Torte so verteilen, dass der Rand frei bleibt. Tortenring lösen, Backpapier entfernen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann einen Tag im Voraus zubereitet werden.

