

Rote Grütze Torte

Rote Grütze Torte schnell und ohne Backen. Leckerer Keksboden, Rote-Grütze und sahnige Vanille-Mascarpone-Creme. Bestes Rote Grütze Torte Rezept.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Tortenring oder Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier

Keksboden:

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

300 g Mascarpone

500 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze

1 - 2 EL Zitronensaft

Vanille-Mascarpone-Creme:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

450 g Mascarpone

250 ml Dr. Oetker Löffelglück Bourbon-Vanille-Soße

Frucht-Belag:

250 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze

Wie bereite ich eine Rote-Grütze-Torte zu?:

1 Vorbereiten:

Tortenring oder Springformrand auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.

2 Keksboden zubereiten:

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

3 Rote-Grütze-Mascarpone-Creme zubereiten:

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-Mascarpone-Creme zubereiten:**
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 Tortenboden 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 **Rote Grütze verteilen:**
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.

