

Rote-Grütze-Schmand-Torte

von Monika Schiwy aus Münster

Zutaten für 10 bis 12 Portionen

Rührteig

150 g Butter
50 g Zucker
2 Eier
1-2 Päckchen Vanillezucker
150 ml Fruchtsecco
150 g Weizenmehl
1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

400 g Schmand
1 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Zucker
4 Blatt weiße Gelatine (oder Sofortgelatine)
400 ml Sahne

400 g Rote Grütze

Rote Grütze selbst herstellen:

200 ml roten Fruchtsaft (z.B. Johannisbeersaft oder Kirschsafft) mit 60 g Zucker in einem Topf erhitzen. 200 bis 250 g gemischte rote Beeren wie Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen hinzufügen und etwas 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Empfindliche Beeren wie Himbeeren zum Schluss zugeben. Zitronensaft oder Vanilleschote dazu geben.

40 g Speisestärke mit 4 Esslöffel kaltem Wasser glattrühren und in die heiße Fruchtmasse geben. Kurz aufkochen lassen, bis die Grütze eindickt. Abkühlen lassen.

Für den Tortenboden:

Zimmerwarme Butter und den Zucker, Vanillezucker, Prise Salz mit Eiern schaumig schlagen. Backpulver mit Mehl vermischen und mit dem Fruchtsecco dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und im Backofen bei 175°C Umluft, 20-25 Minuten backen.

Für die Füllung:

Schmand, Zitronensaft und Zucker gut miteinander verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, vorsichtig ausdrücken und auf dem Herd bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren auflösen. Nicht kochen lassen! Die aufgelöste Gelatine unter die Schmandmischung rühren. Alternativ Sofortgelatine verwenden. Die Schlagsahne steif schlagen. Sobald die Schmandmischung fest wird, Schlagsahne unterheben.

Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Die Torte mindestens drei Stunden kühl stellen. Die Rote Grütze ebenfalls darauf verteilen, diese kann auch vor dem Servieren darauf verteilt werden, sie sollte unbedingt auch kühl sein.

Gesamte Zubereitungszeit: 35 Minuten, Backzeit: 20 Minuten.
Kühlzeit: 3 Stunden

Viel Spaß beim Nachbacken!