REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE KÜHLSCHRANKTORTE

ROTE GRÜTZE KÜHLSCHRANKTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 25 Min. | + Kühl- und Gelierzeit

Zutaten

- 750 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Löffelbiskuits
- 50 g Haferflocken
- 7 Blatt Gelatine
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 300 g Vollmilch-Joghurt
- 50 g SweetFamily Unser Feinster

6575

ZUBEREITUNG

385	8.3	47.8	17.5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Frische Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen, gefrorene Beeren auftauen und gut abtropfen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben und etwas ziehen lassen.

2. Kuvertüre fein hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit Haferflocken und flüssiger Kuvertüre mischen. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit einem Löffel andrücken, bis ein glatter Kuchenboden entsteht. 30 Minuten kalt stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt und Zucker glatt rühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, 2 EL Creme unterrühren. Dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. 3/4 der Roten Grütze unterheben.

4. Creme auf dem gekühlten Tortenboden verteilen. Restliche Rote Grütze darauf geben und leicht hineinmarmorieren. Torte vor dem Servieren mind. 3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen. Zum Servieren aus der Form lösen.