
Käsesahne mit roter Grütze

Für den Biskuit:

4 Eier
4 EL lauwarmes Wasser
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker
120 g Weizenmehl 405
20 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

500 g Magerquark
Saft einer Zitrone
500 g Sahne
steifgeschlagen

30 g Sofortgelatine
125 g Puderzucker

Für den Belag:

300 g rote Grütze
1 Päckchen roter Tortenguss
2 EL Wasser
Etwas weiße Kuvertüre

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen. Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Masse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø gießen und ca. 30-35 Minuten backen. Im Anschluss aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tortengusspulver mit Wasser anrühren, rote Grütze zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung Quark mit Zitronensaft, Sofortgelatine und Puderzucker verrühren und die Sahne unterheben.

Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen. Diese mit einem Tortenring umstellen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Mit der oberen Biskuihälfte abdecken und die restliche Creme darüber geben und glatt streichen.

Rote Grütze als Belag auf die Torte geben und glattstreichen. Die Torte zwei bis drei Stunden kühlen. Mit etwas weißer Kuvertüre dekorieren und Tortenrand abnehmen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

