Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte



Rezept von Simone Bachmann

Vorbereiten:
Tortenring auf eine Torteplatte stellen

Zutaten:
Crunch-Boden
200 g Löffelbiskuits
150 g Butter

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme
4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)
300 g Mascarpone
1 Becher Rote Grütze (500 g)
2 EL Zitronensaft
Gelatine einweichen

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme
2 Blatt Gelaine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)
450 g Mascarpone
1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Belag
½ Becher Rote Grütze (250 g)

Zubereitung:
Crunch-Boden

Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhauen).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Tortenplatte andrücken und in den Kühlschrank.

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme
Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme
Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

Belag
Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

Persönliche Meinung: ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen