

Rotkäppchentorte

Anzahl Personen: -

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Warte-/Ofenzeiten: 12 Stunden/ 25 Minuten

Stück: 12



... frisch und fruchtig

Zutaten:

Boden:

3 Eier

100g Zucker

1 Vanillezucker

100g Mehl

½ Pck. Backpulver

2 Eßl. Obstessig

1 Prise Salz

Crème:

500g Schmand

400g Sahne

50ml Zitronensaft

130g Gelierzucker ohne kochen

1 Prise Salz

1 Glas (400g) Kirschgrütze (selbstgemacht oder fertig)

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen, Eigelbe beiseitelegen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker mit dem Vanillezucker langsam in das halbsteif geschlagene Eiweiß einrieseln lassen.

Eiweiß mit dem Zucker ganz steif schlagen.

Eigelbe zufügen und vorsichtig aber gut mit einem Schneebesen unterheben.

Obstessig zufügen und ebenfalls vorsichtig verrühren.

Zum Schluss die Mehl-Backpulver-Mischung in 2 Teilen wieder vorsichtig aber gut unterheben.

Den Teig in eine Springform Durchmesser 26 einfüllen und bei 180 Grad ca. 20-25min backen.

Den Boden ganz auskühlen lassen, dann vorsichtig in der Mitte durchschneiden.

Sahne steif schlagen.

Schmand, Zitronensaft und Gelierzucker gut miteinander verrühren, der Zucker sollte sich aufgelöst haben. Eventuell etwas warten und dann nochmal durchrühren.

Sahne unterheben.

Einen Ring um den unteren Boden legen und die Hälfte der Creme einfüllen.

Den zweiten Boden darauflegen, die 2. Hälfte der Creme einfüllen und glattstreichen.

Die Torte min. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die rote Grütze auf die Torte geben.

Tipps und Hinweise:

Der Obstessig macht den Boden so fluffig. Allerdings lässt er sich dadurch auch etwas schwierig durchschneiden. Etwas besser geht es, wenn der Boden einen Tag ruhen konnte.

Die Kirschgrütze kann natürlich durch rote Grütze, Heidelbeergrütze oder jede andere Fruchtgrütze ersetzt werden.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de