



Rezept von Uschi W.

Schichttorte mit Roter Grütze

Zutaten für ca. 14-16 Stück:

200 g Osterland Rote Grütze	150 g Mehl	750 g Sahne
6 Eier	60 g Speisestärke	1 Pck Vanillin-Zucker
Prise Salz	1 TL Backpulver	100 g rote Johannisbeeren
220 g Zucker	1 Pck. Götterspeisepulver Himbeere	ca. 1/2 Becher rosa Glitter-Splitter
30 g Löffelbiskuit, zerkleinert	4 Bl Gelatine	4-5 Oblaten-Blumen

Zubereitung:

1. Eier trennen, mit 5 EL Wasser und Prise Salz steif schlagen. Dann 165 g Zucker langsam mit Eigelb und dem Biskuit unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Masse halbieren, unter die eine Hälfte das Götterspeisepulver rühren. Böden von 2 Springformen (18 und 22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den hellen Teig auf beide Formen verteilen. Danach angerührte rosa Masse daraufgeben. Bei 175 Grad 12 Minuten im Backofen backen.
2. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Osterland Rote Grütze rühren. 250 g Sahne mit 25 g Zucker steif schlagen und unterheben. Die Böden jeweils halbieren. Die Crème auf die unteren Böden verteilen, die passenden Böden aufsetzen und schichten.
3. 500 g Sahne, 30 g Zucker und den Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte damit verzieren, dann mit den Glitter-Splittern, Johannisbeeren und den Oblaten-Blumen garnieren.

Unser Tipp:

Für eine noch buntere „Prinzessinen-Schichttorte“ 250 g Osterland Rote Grütze und 150 g Osterland Blaue Grütze in 3 Schichten abwechselnd zwischen die Böden geben.