

Rote Grütze-Pavlova-Torte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Rührteig:

50 g weiche Butter
40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
30 g Schmand
90 g Mehl
½ TL Backpulver

Für den Baiser:

6 Eiweiß
1 Prise Salz
½ TL Zitronensaft
340 g extrafeiner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Speisestärke
1 TL Essig

Für die Creme und den Belag:

500 g Mascarpone
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
Ca. 800 g Osterland Rote Grütze
250 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren,
Erdbeeren, Heidelbeeren)



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei unterrühren. Schmand, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 28 cm Ø) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Backofenhitze auf 140°C Ober-/Unterhitze (120°C Umluft) reduzieren. Für den Baiser Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Speisestärke mischen und esslöffelweise einstreuen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Essig vorsichtig unterrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Ecken des Backpapiers jeweils mit etwas Baiser-Masse am Backblech fixieren. Baiser-Masse auf das Backpapier geben, mit einem Löffelrücken zu einem Kreis von ca. 28 cm Durchmesser formen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Temperatur sofort auf 120°C reduzieren und den Baiser ca. 90 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und den Baiser mindestens 30 Minuten im Backofen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Creme Mascarpone, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit der Roten Grütze unter die Mascarponecreme ziehen. Rührteig auf eine Tortenplatte legen und mit ca. der Hälfte der Creme bestreichen. Baiser auflegen und vorsichtig die restliche Creme darauf verteilen. Beeren waschen, trocken tupfen, bei den Erdbeeren den Stielansatz entfernen und die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Beeren auf der Torte verteilen, die Torte vorsichtig mit einem scharfen oder Elektro-Messer in Stücke schneiden und servieren.