

ROTE GRÜTZE KÜHLSCHRANKTORTE



ROTE GRÜTZE KÜHLSCHRANKTORTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 40 Min. | + Kühl- und
Gelierzzeit

Zutaten

- 750 g gemischte Beerenfrüchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Löffelbiskuits (fein zerbröselt)
- 50 g Haferflocken
- 7 Blatt Gelatine
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 300 g Vollmilch-Joghurt
- 50 g SweetFamily Unser Feinster



154

ZUBEREITUNG

385

Kcal

Portion

8

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. [Beeren](#) verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 450g in einem hohen Rührbecher mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.

2. Kuvertüre fein hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit Löffelbiskuits und Haferflocken mischen. Die Masse auf dem Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und andrücken bis ein glatter Kuchenboden entsteht und diesen 30 Minuten kalt stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt und Zucker glatt rühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, 2 EL Creme unterrühren. Dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. 3/4 der [Roten Grütze](#) unterheben.

4. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Restliche Rote Grütze darauf geben und leicht hineinmarmorieren. Torte vor dem Servieren mind. 3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

Obst: Brombeer, Heidelbeer, Himbeer, Johannisbeer, Kirsche, Preiselbeer, Stachelbeer