

Rote-Grütze-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Butter o. Margarine, 100 gr Zucker, 100 gr Mehl, 2 mittelgroße Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Becher Sahne, 2 Becher Schmand, 8 Esslöffel Gelierzucker 1:1!!!, 1 kleines Glas Rote Grütze.

Die Zubereitung:

Margarine, Zucker, Mehl, Eier, Vanillinzucker und Backpulver zu einem Rührteig verarbeiten.

Bei 190°C ca. 20 Min. backen.

Sahne steif schlagen, Schmand mit dem Gelierzucker aufschlagen, beides miteinander mischen und auf den gebackenen Boden streichen.

Einige Stunden kaltstellen, am besten über Nacht.

Am nächsten Tag Tortenstücke schneiden und dann die rote Grütze darüber geben oder in einer Schale dazu reichen.