Joghurttorte mit Roter Grütze
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 225 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 75 gr Weizenmehl, 50 gr Speisestärke, 1 Teelöffel Backpulver, 500 gr Joghurt, 3 Esslöffel Zitronensaft, 3 Päckchen gemahlene Gelatine, 350 ml Sahne, 750 gr tiefgekühltes gemischtes Beerenobst, 250 gr tiefgekühlte Himbeeren, 1 Päckchen Rote-Grütze-Puddingpulver zum Aufkochen (ohne Sago), 0,5 l Traubensaft.

Die Vorbereitungen:

Zutaten für den Biskuitteig:
2 Eigelbe, 2EL Wasser, 125g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 75g Weizenmehl, 50g Speisestärke, 1TL Backpulver, 2 Eiweiß

Zutaten für die Joghurtcreme:
500g Joghurt, 3EL Zitronensaft, 1 Päckchen gemahlene Gelatine, 250ml Sahne, 100g Zucker

Zutaten für die Rote Grütze:
750g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst, 250g tiefgekühlte Himbeeren, 1 Päckchen Rote-Grütze-Puddingpulver zum Aufkochen (ohne Sago), 2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine, 1/2 l Traubensaft

Zutaten für die Verzierung:
100ml Sahne

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Das tiefgekühlte Obst auftauen lassen.
Für den Biskuitteig Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillinzucker so lange schlagen, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und über die Eiercreme sieben. Schnell mit dem Mixer oder einem Schneebesen unterheben. Eiweiß steif schlagen und kurz unterziehen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form füllen und 20 bis 30 Minuten backen. Den Boden aus der Form und vom Papier lösen und gut auskühlen lassen.

Für den Joghurtbelag ein Päckchen der gemahlenen Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dann den Joghurt mit Zitronensaft und Zucker so lange rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne steif schlagen. Die aufgequollene Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Drei Esslöffel der Joghurtmasse mit einem Schneebesen in die Gelatine rühren, damit sie etwas abkühlt, und diese Mischung in den restlichen glatt gerührten Joghurt einrühren. Die geschlagene Sahne unterziehen. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen, die Joghurtcreme auf den Biskuitboden geben und die Oberfläche glatt streichen. Die Torte etwa drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Joghurtcreme fest wird.

Anschließend vom Traubensaft vier Esslöffel abnehmen und das Rote-Grütze-Pudingpulver damit anrühren. Die zwei Päckchen gemahlene Gelatine einweichen. Den Rest des Traubensaftes in einem Topf erhitzen und nach Packungsanleitung die Rote Grütze (aber ohne zusätzlichen Zucker) zubereiten. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die aufgequollene Gelatine in einem zweiten Topf auflösen und unter Rühren zur roten Grütze gießen. Die aufgetauten Beeren mit einem Kochlöffel vorsichtig unterziehen und alles abkühlen lassen. Die abgekühlte Rote Grütze auf die steife Joghurtmasse geben und die Oberfläche glatt streichen. Die Torte noch einmal für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
Vor dem Servieren nach Belieben mit Sahne verzieren.
Tipp: Wenn Sie es lieber etwas süßer mögen, fügen Sie der roten Grütze beim Anrühren noch zwei bis drei Esslöffel Zucker hinzu.