

Winterliche Grütze-Torte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

60 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
20 g Speisestärke
1 KL Backkakao
60 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
2 KL Lebkuchengewürz
2 Eier (Größe M)

Joghurt-Creme:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
300 g Joghurt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
200 ml geschlagenes Schlagobers

Grütze-Belag:

500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal) (1 Becher)
1 Pck. Dr. Oetker Dessert Soße Vanille Geschmack ohne Kochen

Zum Bestreuen:

1 Prise Zimt

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver, Speisestärke und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

3 Den erkalteten Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Joghurt-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Joghurt mit Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Die Gelatine erwärmen, mit 3 Esslöffel vom Joghurt mit dem Schneebeesen verrühren und unter das übrige Joghurt rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme auf dem Tortenboden glatt streichen.

5 **Grütze-Belag:**

Die Grütze in einer Rührschüssel kurz verrühren. Das Dessertsoßenpulver unter Rühren nach und nach dazugeben und ca. 1 Min. weiterrühren. Den Belag in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und einen Stern in die Joghurt-Creme spritzen.

6 **Zum Bestreuen:**

Die Torte dekorativ mit Zimt bestreuen und ca. 3 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.