



# Rote-Grütze-Torte

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Schwierig



## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	180 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	80 g
Speisestärke	90 g
Backpulver	1 TL
Johannisbeeren	150 g
Kirschen, frisch	150 g
Erdbeeren	150 g
Äpfel, rot	1 St.
Pfirsiche	1 St.
Himbeeren, frisch	150 g
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	32 g
Mascarpone	100 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Springform  
28 cm Durchmesser, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührer mit Schneebesen steif schlagen. Anschließend 50 g Zucker einrieseln lassen.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 100 g Zucker und Salz verrühren. Mehl, 80 g Stärke und Backpulver darübersieben, mit der Hälfte vom Eischnee unterrühren. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden gefettete Springform streichen und im Backofen ca. 15 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
3. Früchte waschen und abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Kirschen halbieren und entsteinen. Erdbeerstrunk entfernen und vierteln. Apfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Pfirsich halbieren, entsteinen und würfeln.
4. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Apfel mit Pfirsich, Kirschen und 3 EL Zucker 3 Min. garen. Johannisbeeren zugeben, ca. 1 Min. mitgaren.
5. In einer Schüssel 1 EL Stärke mit 3 EL kaltem Wasser anrühren. Stärke in den Topf geben und ca. 1 Min. aufkochen, bis eine leicht dickflüssige Grütze entsteht. Topf vom Herd nehmen, Himbeeren und Erdbeeren untermengen und abkühlen lassen.
6. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Topf vom Herd nehmen, Mascarpone untermengen und ca. 3 Min. abkühlen lassen.

7. Vanillecreme auf den Kuchenboden streichen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Rote Grütze von der Mitte her auf der Vanillecreme verteilen. Rote-Grütze-Torte servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	177 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	5 g