

Schmandtorte mit Roter Grütze

Zutaten | 12 Portionen

Tortenboden:

150 g	Butter
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver

Füllung:

400 g	Schmand
1 EL	Zitronensaft
6 EL	Zucker
6 Blatt	weiße Gelatine
600 ml	Sahne
1 Glas	Rote Grütze (375 ml)

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 20 Min., Kühlzeit 3 Std.

Zubereitung:

- Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen.
- Zucker, Vanillezucker, Weizenmehl und Backpulver dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen.
- Schmand, Zitronensaft und Zucker gut miteinander verrühren.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, vorsichtig ausdrücken und auf dem Herd bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren auflösen (nicht kochen lassen!)
- Die aufgelöste Gelatine unter die Schmandmischung rühren.
- Die Schlagsahne steif schlagen.
- Sobald die Schmandmischung fest wird, 2/3 der Sahne vorsichtig unterheben.
- Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen.
- Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und einen Tortenrand spritzen.
- Die Rote Grütze innerhalb des Sahnerandes verteilen.
- Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 154 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
482 kcal	36,4 g	34,3 g	4,22 g	81,1 mg