Rote-Grütze-Schmand-Kuchen

Zutaten (für 12 Portionen)

Für den Biskuit

- 3 Eier
- 75 g Mehl
- 75 g Zucker
- 10 g Puderzucker

Für die Creme

- 5 Blatt Gelatine
- 400 g Schmand
- 80 g Zucker
- 200 ml Sahne

Für die rote Grütze

- Blatt Gelatine
- 165 g Zucker
- 750 g TK-Waldbeeren (angetaut)

Für die Deko

- 50 g Weiße Schokoraspel
- 50 g Zartbitter Schokoraspel
- 50 g Gefriergetrocknete Waldbeeren

Nährwerte

Pro 100 Gramm

186 kcal
3 g Eiweiß
11 g Fett
19 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 45 Minuten zzgl. 6,5 Stunden Ruhezeit

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø 26) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl mit Puderzucker mischen und auf die Masse sieben. Vorsichtig unterheben. Masse in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.
3. Für die Rote Grütze die Gelatine in etwas Wasser 5-10 Minuten einweichen. Den Zucker in einem großen Topf mit 200 ml Wasser aufkochen und karamellisieren lassen. Die angetauten Beeren dazugeben und aufkochen lassen. Hitze herunterschalten. Gelatine ausdrücken und unter die heiße, aber nicht mehr kochende Masse rühren. So lange rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat, auskühlen lassen.
4. Für die Creme die Gelatine in etwas Wasser 5-10 Minuten einweichen. Schmand mit Zucker glattrühren. 175 ml Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Restliche Sahne dazugeben und miteinander verrühren. Masse unter den Schmand rühren und steif geschlagene Sahne unterheben. Backpapier entfernen, Creme auf dem Biskuitboden verteilen und 30 Minuten kaltstellen.
5. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, die abgekühlte Waldfruchtmasse vorsichtig darauf verteilen. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.
6. Vor dem Servieren mit weißen und dunklen Schokoraspeln sowie gefriergetrockneten Waldbeeren garnieren.

Reiser Rät

Dieses Rezept funktioniert mit allen Sorten TK-Früchten. Wer möchte, kann die Creme mit etwas Tonkabohne oder Zitronenabrieb verfeinern.

MEIN MÖBELHAUS. XXXLutz