

# Rote Grütze Torte

Zutaten (Springform ø 20cm)

110g Löffelbiskuit

100g Butter

200ml Sahne

80g Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

250g Quark

Abrieb einer halben Zitrone

100ml Multivitaminsaft

30g Zucker

80g Himbeeren

40g Blaubeeren

60g Johannisbeeren

120g Kirschen

Eine Handvoll Erdbeeren

1 TL Speisestärke



Zubereitung

- 1) Für den Boden der Torte müssen die Löffelbiskuits zerkleinert werden. Dafür die Löffelbiskuits in eine Tüte geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Anschließend die Butter erwärmen und mit den Bröseln aus Löffelbiskuit vermengen. Gebt die Bröselmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und drückt den Boden fest. Stellt die Form in den Kühlschrank.
- 2) Schlagen die Sahne zusammen mit Sahnesteif und dem Zucker fest. Dann gebt ihr den Quark und den Abrieb einer halben Zitrone hinzu. Gut verrühren. Die Sahne-Quark-Masse verteilt ihr gleichmäßig auf dem Löffelbiskuitboden. Stellt die Springform wieder kalt.
- 3) Für die Rote Grütze alle Beeren verlesen und je nach Obstsorte auch waschen. Erdbeeren klein schneiden und die Kirschen halbieren und den Stein entfernen. Gebt den Multivitaminsaft zusammen mit dem Zucker in einen Topf. Von dem Obst nehmt ihr die Hälfte und gebt es ebenfalls in den Kochtopf. Dann alles aufkochen und pürieren. Streicht die Masse durch ein Sieb und kocht die Fruchtsoße im Anschluss noch einmal auf. Vermischt die Speisestärke in einer

Tasse mit ein wenig Wasser und gebt sie unter Rühren in die Fruchtsoße. Weiter rühren bis die Masse andickt. Nehmt den Topf vom Herd. Hebt noch ein paar Früchte auf. Das restliche Obst gebt ihr nun in die Fruchtsoße. Die rote Grütze muss abkühlen, bevor ihr sie auf die Torte geben könnt.

4) Zum Schluss dekoriert ihr die übrigen Früchte auf der Torte.

**© Fräulein Meer backt**