



Mascarpone - Torte mit Roter Grütze

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 40 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 50 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei(er)
65 g Zucker
500 g Mascarpone
250 g Crème fraîche
200 g Zucker
4 Ei(er)
2 EL Puddingpulver, Vanille
3 EL Mandel(n), gemahlen
400 g Rote Grütze

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Mürbeteig herstellen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Boden einer Springform einfetten, ca.2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, mit der Gabel mehrmals einstechen (restlichen Teig zwischendurch noch mal kaltstellen), im vorgeheizten Ofen bei 175° /Elektro- 150°/ Umluft - 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Mascarpone, Creme fraiche, Zucker, Eier und Vanillepuddingpulver zu einer glatten Creme verrühren. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, am Formenrand anlegen und ca.4 cm hochdrücken.

Die gemahlene Mandeln auf dem Teigboden verteilen. Die Rote Grütze von der Mitte her bis 2 cm vom Rand darauf verteilen. Creme auf die Grütze streichen.

Bei gleicher Temperatur 90 Minuten backen. Nach ca. 60 Minuten mit Folie abdecken.

In der Form auskühlen lassen. Am besten über Nacht.