

# Rote Grütze Torte

Boden: 100g Butter  
100g Zucker  
2 Eier  
100g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

ca. 15 min bei 175° Heißluft backen.

Belag: 2 Becher Sahne  
2 Becher Schmand  
6 Blatt Gelatine  
1 Zitrone  
6 Eßl. Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1 Glas Rote Grütze (mit 3 Blatt Gelatine festigen)

Sahne schlagen, Schmand unterheben.

Gelatine verarbeiten, Saft einer Zitrone, Zucker und Vanillezucker unterheben.

Auf den Teig geben und Rote Grütze auftragen.