



Anna Blume's Rezept für die Milchreistorte

Für den Mürbeteig:

300g Mehl
2 Eigelb
125g Butter
2 El Milch
1 Prise Salz
½ PK Backpulver
1 PK Vanillezucker

Für den Belag:

Ca. 200 g Milchreis
1 Liter Milch
1 Vanilleschote
150 g Zucker
400 ml Sahne
500 g Himbeeren frisch oder TK (müssen vorher aufgetaut werden)
250 ml Johannesbeersaft
Kakaopulver

Zubereitung:

Zutaten für den Teig vermischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig für 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig in eine runde Form (Durchmesser ca. 20-26 cm) füllen.

In der Zwischenzeit kann die Milch aufgekocht, der Milchreis und eine Vanilleschote hinzugefügt werden. Diesen auf mittlerer Hitze ca. 25 Minuten quellen lassen. Dabei aber ständig umrühren, damit dieser nicht anbrennt oder Sven's Tipp beachten. Koche die Milch zunächst auf, gieße sie in eine Auflaufform und gib den Milchreis hinein. Schiebe diese in den Ofen und lasse den Milchreis etwa eine Stunde lang bei 90°C Grad quellen.



Den Milchreis abkühlen lassen, die Vanilleschote entfernen und in die Backform füllen, dann den Überguss aus Früchten, Zucker und dem Saft auf dem Herd aufkochen und leicht eindicken lassen. Diese anschließend auf die Milchreismasse geben. Alles zusammen im Backofen bei 180° ca. 25 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Dann die steif geschlagene Sahne über die Torte streichen. Das Ganze für 5 - 6 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank. Erst dann den Ring von der Form lösen. Zum Schluss kann die Torte nach Belieben z.B. mit Kakaopulver-Herzen verziert werden.

Viel Spaß beim Backen!