

Spekulatius-Reistorte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Crunch-Boden:

100 g Spekulatius
100 g Butter
50 g Zucker
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis nach klassischer Art
500 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne

Guss:

250 ml Kirschsaff (aus dem Gl., evtl. mit Wasser ergänzt)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
30 g Zucker



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können den Boden statt mit Spekulatius auch mit Butterkeksen zubereiten.
- Verfeinern Sie die Reisfüllung mit 2 EL Rum.

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

2. Crunch-Boden: Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit dem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem Kochtopf zerlassen, Zucker, Spekulatiusbrösel und Mandeln zufügen und alles gut verrühren. Masse in der Springform zu einem Boden andrücken und kalt stellen.

3. Füllung: Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milchreis mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen, dann erkalten lassen.

4. Sahne steif schlagen und unter den erkalten Reis heben. Erst die Hälfte der Reisfüllung auf dem Boden verteilen, mit 2/3 der Kirschen belegen, dann übrige Füllung darauf glatt streichen. Übrige Kirschen darauf verteilen. Die Torte 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Guss: 250 ml Kirschsaff abmessen. Tortenguss mit den angegebenen Zutaten nach Packungsanleitung zubereiten, auf die Torte geben und nochmals 2 Std. kalt stellen.

6. Torte mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 32 g, kJ: 1.318, kcal: 314

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.