

# Spekulatius-Reistörtchen

Ein süßes Törtchen mit Milchreis und Kirschhaube zur Weihnachtszeit

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

### Crunch-Boden:

100 g Spekulatius

50 g Zartbitterschokolade

50 g Butter

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit

Milchreis nach klassischer Art

250 ml Milch

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Belag:

350 g Sauerkirschen

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

200 ml Rotwein

## 1 Vorbereiten:

Backblech oder Brett mit Backpapier belegen und die Dessertringe daraufstellen.

## 2 Crunch-Boden:

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Kekse mit einem Teigroller zerkleinern. Schokolade grob zerteilen. Butter in einem Topf schmelzen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Die Spekulatiusbrösel dazugeben und alles gründlich vermischen. Die Spekulatiusmasse gleichmäßig in den Dessertringen verteilen und mit Hilfe eines Teelöffels festdrücken. Die Knusperböden in den Kühlschrank stellen.

## 3 Füllung:

Den Milchreis nach Packungsanleitung, **aber nur mit 250 ml Milch**, zubereiten. Den Milchreis zugedeckt 10 Min. stehen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den noch warmen Milchreis heben. Die Milchreismasse gleichmäßig in die Dessert-Ringe geben, glatt streichen und kalt stellen.

#### 4 Belag:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und Flüssigkeit dabei auffangen. In einem kleinen Topf Tortengusspulver, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt vermischen. 50 ml Kirschflüssigkeit und 200 ml Rotwein dazugeben und unter Rühren aufkochen. Die Kirschen unterrühren und anschließend auf der Reisfüllung verteilen. Törtchen mind. 1 Std. kalt stellen.

#### 5 Verzieren:

Die Dessertringe vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Törtchen nach Wunsch mit Bourbon Vanille-Zucker, steif geschlagener Sahne und Spekulatius dekoriert servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Zutaten für die Böden und die Füllung verdoppeln, können Sie die Törtchen auch in einer Springform (Ø 26 cm) als Spekulatius-Reistorte zubereiten.
- Den Kirschbelag können Sie auch ohne Alkohol mit 125 ml Kirschflüssigkeit (aus dem Glas) und 125 ml Wasser zubereiten.