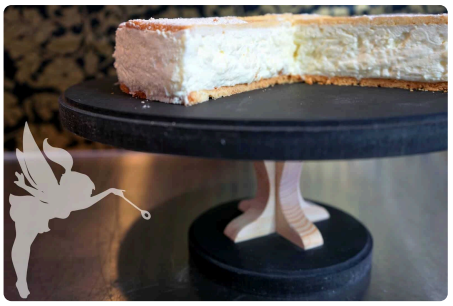
Einfache Reis Sahne Torte

Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist auf eine 26cm Torte ausgelegt.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**55 min**	**n/a**	**1 Std.**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MILCHREICHCREME

1 Päckchen	Milchreis für 500ml Milch
580 ml	Milch
9 Blatt	Gelatine
2-4 TL	Puderzucker *optional*
	Vanillemark *optional*
500 ml	Sahne *kalt*

MÜRBETEIG

70 g	Zucker
140 g	Butter *weich*
230 g	Mehl
1 x	Eigelb
1 Prise	Salz
½ x	Vanillemark einer Schote

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel
- Topf
- Nudelholz

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

01 Butter, Zucker & Salz kurz cremig rühren.

02 Mehl unterlaufen lassen bis alles zusammen kommt. Alles zu einer Scheibe zusammen drücken & in Frischhaltefolie eingewickelt für 60 Minuten kalt stellen.

03 Nach der Kühlzeit den Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen, kurz kneten & danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. (Nach dem Kühlen ist der Teig hart, da sich die Butter wieder verfestigt hat – es dauert also etwas bis der Teig wieder geschmeidig geknetet ist!) Nach dem ausrollen mit einer Gabel großzügig überall einstechen & auf ein Backpapier belegtes Blech geben.

04 Bei 195°C Umluft für 10-15 Minuten goldig backen.

05 Nach dem backen einen Boden komplett auskühlen lassen, den zweiter Boden noch heiß in 12 Stücke einteilen & auch komplett auskühlen lassen.

2. FÜLLUNG

01 Milchreis nach Packungsanleitung mit 580ml Milch kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach 10 Minuten Quellzeit die Gelatine ausdrücken und unter den heißen, fertigen Milchreis rühren. Milchreismischung abkühlen lassen bis er auf Raumtemperatur ist, zwischen durch rühren.

02 Eiskalte Sahne steif schlagen. Nach Bedarf mit Puderzucker nach süßen. Sahne in 3 Portionen unter die Milchreismischung heben.Springform um den kalten Mürbeteigboden legen, Milchreismischung einfüllen & mit dem eingeteilten Boden bedecken.Für mind. 3h im Kühlschrank kaltstellen bevor serviert wird.