



Pikante Dänische Reistorte

Etwas exotische Torte für den Mittagstisch oder ein warmes Abendessen. Paßt gut zu grünem Salat.

Zutaten:

für den Teig:

100 g Butter

150 g Mehl

Salz

1 TL Essig

für den Belag:

1 Kochbeutel Reis

Salz

200 g Philadelphiakäse

4 Eier (getrennt)

175 g geriebenen Emmentaler

Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauchpulver

1 EL Tomatenmark

100 g Salami

1 1/2 EL gehackte Mandeln

1 EL Butter

Fett für die Form

Zubereitung

Alle Teigzutaten gründlich miteinander verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Reis kochen und abtropfen lassen.

Den Teig in eine gefettete Springform (ca. 24 cm Durchmesser) drücken, einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen und bei 225° 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen Frischkäse mit 2 Eßlöffeln lauwarmen Wasser verquirlen.

Eigelb, 125 g geriebenen Emmentaler, Gewürze und den erkalteten Reis unterrühren. Dann nochmals pikant abschmecken.

Das Eiweiß steifschlagen und unterheben. Den Teigboden mit Tomatenmark (oder Ketchup) bestreichen, mit enthäuteten Salamischeiben belegen und die Reismasse daraufstreichen.

Mit restlichen Käse, Mandeln und Butter bestreuen. (Butter in Flöckchen) Bei 220° noch 50 ? 60 Minuten goldgelb backen.

Zusammen mit Salat servieren.