



Reistorte

Traditionelle gebackene Milchreis-Torte mit Ananas.

Zutaten:

Für den Teig:

50g Butter

100g Zucker

1 Ei

2 Eßlöffel Milch

1 Gläschen Rum oder Arrak

250g Mehl

für die Füllung:

200g Milchreis

1/2 Liter Milch

100g Zucker

1 Stange Vanille

2 Eigelb 1 kleine Dose Ananas

Aprikosenmarmelade

Butter

Aprikosenmarmelade

100g Mandeln

250ml süße Sahne

Zubereitung

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, Milch und Rum dazugeben. Mehl untermengen. Den Teig vor der Verwendung eine Stunde kalt stellen. Danach ausrollen. Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Teig dünn mit Marmelade bestreichen.

Zur Füllung Milch, Reis, Zucker und die Vanille-Stange zusammen aufsetzen und garen. Nach dem Erkalten die Eigelb darunter geben. Die Hälfte der Füllung in die ausgelegte Springform tun. In Würfel geschnittene Ananasstücke mit etwas Aprikosenmarmelade gebunden, bilden die zweite Schicht. Als letzte Schicht kommt darauf der Rest der Reisfüllung.

Die Torte mit zerlassener Butter bestreichen und in zirka 45 Minuten bei starker Mittelhitze (190 Grad, Umluft 170 Grad) abbacken.

Nach dem Backen dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen, mit geraspelten, gerösteten Mandeln bestreuen und mit Schlagsahne verzieren.