



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Milchreistorte
mit Pfirsich**

globus

Zutaten

Teig

3 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Orangenpaste
80 g Sonnenblumenöl
100 g Flüssigkeit
(Saft, Mineralwasser, etc.)
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Füllung

480 g Pfirsiche (Dose)

Milchreiscreme

150 g Milchreis
400 g Milch
40 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Tüte Agar-Agar
200 g Wasser
200 g Schmand

1 TL gemahlener Zimt
oder
1 EL Zimt-Zucker

∅ 26 cm ⌚ 45 Min. 📺 30 Min. ❄️ 3 Std.

Diese Torte ist super leicht und cremig: Milchreistorte mit Pfirsichen! Sie besteht aus einem saftig-lockeren Rühr-Ölteig, welcher schnell gebacken ist. Nach dem Auskühlen werden die Pfirsiche aus der Dose darauf verteilt. Die süßlichen Früchte ergänzen sich perfekt mit dem Milchreis. Dieser wird gekocht, mit Vanilleextrakt und Schmand verfeinert und anschließend mit dem pflanzlichen Geliermittel Agar-Agar gebunden. Zum Servieren wird die Torte noch mit Zimt-Zucker bestreut.

1 Teig

Eier, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Orangenpaste mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät in 4–5 Min. sehr cremig rühren. Öl und Mineralwasser hinzufügen und mit einem Schneebesen oder bei niedrigster Stufe kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Kurz mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in einen vorbereiteten und mit Backpapier ausgelegten Backring füllen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 °C für ca. 25–30 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen.

Tipp: Statt Mineralwasser können auch Limonade, Eierlikör oder Saft verwendet werden.

2 Milchreiscreme

Pfirsiche abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Milchreis in einem Sieb abwaschen. Gemeinsam mit der Milch, dem Zucker und Vanilleextrakt in einen Topf füllen und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen – dabei ständig rühren. Anschließend den Herd auf kleine Hitze stellen und den Milchreis etwa 25 Minuten mit Deckel köcheln lassen, ab und zu umrühren. Den Herd ausschalten und den Milchreis 15 Minuten quellen lassen. Agar-Agar und Wasser verrühren, in einem separaten Topf aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach mit dem Milchreis verrühren und anschließend den Schmand einrühren.

Den Tortenring nicht entfernen, aber den Kuchen mit einem Backformmesser vom Rand lösen. Die Pfirsichwürfel auf dem Kuchenboden verteilen, dabei ringsherum einen Rand frei lassen. Etwa eine Handvoll Pfirsichwürfel aufheben. Den ganzen Kuchen mit der Milchreiscreme abdecken, glatt streichen und dann die Torte für etwa 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Zimt oder nach Wahl Zimt-Zucker bestreuen. Mit den übrigen Pfirsichwürfeln dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

