

Milchreis-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Biskuitboden (gekauft oder selbstgebacken, je nach Zeit), 300 gr Himbeeren (Glas, Dose, oder Tiefkühlware), 400 gr Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 500 gr Milchreis mit Himbeergeschmack (Fertigprodukt), 5 Blatt weiße Galatine, 1 Päckchen roten Tortenguß, 3 Esslöffel geriebene weiße Schokolade.

Die Vorbereitungen:

Himbeeren abtropfen oder auftauen lassen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Gelatine nach Anweisung auflösen.

Evtl. Biskuitboden backen.

Die Zubereitung:

Sahne unter den Milchreis heben, einen Eßlöffel davon zur gelösten Gelatine geben, dann alles unter den restlichen Sahne-Milchreis rühren. Die Masse auf den Boden streichen und mit den abgetropften Himbeeren belegen.

Den Tortenguß nach Anweisung zubereiten und über die Beeren gießen. Den Rand mit geriebener, weißer Blockschokolade bestreuen.

Der Milchreis kann in der Geschmacksrichtung dem saisonalen Obstangebot angepasst werden. Dementsprechend wird auch der Tortenguß in hell oder rot ausgewählt.