

MILCHREISTORTE MIT PFIRSICH



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 Gelmittel Agaragar gebunden. Zum Servieren wird die Torte noch mit Zimt Zucker bestreut.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

TEIG

Eier, Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Orangenpaste mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät in 4-5 Min. sehr cremig rühren. Öl und Saft zufügen und mit einem Schneebesen oder bei niedrigster Stufe kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazusieben. 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.



Statt Saft kann auch Mineralwasser, Limonade, Eierlikör, etc. verwendet werden.

TEIG:

- 3** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Orangenpaste
- 80 g** Sonnenblumenöl
- 100 g** Orangensaft
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver

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 mittelhoher Hitze aufkochen lassen – dabei ständig rühren. Anschließend den Herd auf kleine Hitze herunterstellen und den Milchreis etwa 25 Minuten mit Deckel köcheln lassen, ab und zu rühren. Den Herd ausschalten und 15 Minuten quellen lassen. Agaragar und Wasser verrühren und in einem separaten Topf aufkochen lassen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach mit dem Milchreis verrühren und 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 Hand voll Pfirsichwürfel aufheben. Mit der Milchreiscrème abdecken, glattstreichen und dann die Torte für etwa 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Zimt oder nach Wahl Zimtzucker bestreuen. Mit den übrigen Pfirsichwürfeln dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3

ZUM FÜLLEN:

- 480 g** Pfirsiche (Dose)

MILCHREISCREME:

- 150 g** Milchreis
- 400 g** Milch
- 40 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 15 g** Agar Agar
- 200 g** Wasser
- 200 g** Schmand
- 1 TL** Zimt