Milchreistorte mit Powidl

Die Milchreistorte mit Powidl ist ganz ohne Backen. Ein Rezept das sich prima variieren lässt und Kindheitserinnerungen hervorruft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 5,2 h

Gesamtzeit: 6,5 h

Zutaten

Nach Belieben	Backpapier
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Gefrierbeutel

Für den Boden

200 g	Butterkekse
130 g	Butter

Für den Milchreis

750 ml	Milch
175 g	Milchreis
130 g	Kristallzucker
8 Blätter	Gelatine (weiß)
350 ml	Schlagobers (kalt)

Für den Belag

300 g	Powidl

Zubereitung

1. Für die Milchreistorte mit Powidl eine 20er Springform dünn einfetten und mit Backpapier auskleiden.

2. Die Butterkekse in den Gefrierbeutel geben, und mit einem Nudelholz (oder ähnlichem) fein zerbröseln.

3. Die Butter im Topf schmelzen lassen und die Keks-Krümel hinzufügen. Alles gut verrühren und danach in die Springform geben. Die Masse am besten mit einem Löffel gut andrücken und im Anschluss in den Kühlschrank stellen.

4. Jetzt die Milch in einen weiten Topf geben und den Zucker hinzufügen. Die Milch bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und den Milchreis dazugeben. Die Masse sollte nun bei gelegentlichem Rühren, ohne Deckel, ca. 30 Minuten mäßig Kochen.

5. In der Zwischenzeit das Schlagobers in einem hohen Gefäß steif schlagen und kühl stellen.

6. Ist der Milchreis fertig gekocht, die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und in den heißen Reis rühren. Danach den Milchreis noch weitere ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann das Schlagobers noch in den warmen Milchreis geben und unterheben (dabei wird sich die Masse etwas verflüssigen). Danach alles in die Form geben, glatt streichen und mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank geben.

7. Vor dem Servieren, die Milchreistorte aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und die Torte großzügig mit dem Powidl bestreichen.

Tipp

Wer möchte, kann der Milchreistorte mit Powidl etwas Zimt beifügen.