

Milchreistorte mit Kirschen

Zutaten | 4 Portionen

Biskuitboden:

2	Eier
75 g	Zucker
3 EL	heißes Wasser
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Belag:

1 Tasse	Milchreis
4 Tassen	Milch
1 Tasse	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Eigelb
12 Blatt	Gelatine
500 ml	Sahne
1 Glas	Kirschen
1 Pkg.	Tortenguss

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zubereitung:

- Für den Biskuitboden die Eier und Zucker einige Minuten schaumig rühren. Backpulver und Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben.
- Eine Springform mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und bei 180 °C ca. 20 Minuten ausbacken.
- Biskuitboden abkühlen lassen, vorsichtig aus der Springform lösen, auf einen Tortenteller setzen und einen Tortenring darum befestigen.
- Für den Belag den Milchreis mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Eigelbe darunter ziehen.
- Gelatine in heißem Wasser auflösen, unter den Milchreis mengen und abkühlen lassen.
- Die Sahne steif schlagen, ebenfalls mit dem Milchreis vermengen und .
- Milchreis-Sahne auf dem Tortenboden in den Tortenring füllen.
- Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Kirschen auf der abgekühlten Milchreistorte verteilen.

-
- Saft mit dem Tortenguss aufkochen und abkühlen lassen.
 - Über die Milchreistorte verteilen und kalt stellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 190 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
497 kcal	9.7 g	58 g	9.7 g	110 mg