

Milchreistorte mit Kokos und Passionsfrucht

Zutaten für 8 Stücke Torte

Für die Torte

500 ml Kokosmilch (ungesüßt)
100 g Zucker
125 g Milchreis
3 EL Rum
4 Blatt Gelatine
50 g Vollmilchkuvertüre
25 g Butter
75 g Kokoszwieback (alternativ Zwieback)
150 g Schlagsahne
3 Stck. Passionsfrüchte
80 ml Reiswein
½ TL Currypulver
1 Stck. Thaimango
3 EL Kokospäne zum garnieren
Tortenring Ø 16 cm

- 1 Kokosmilch und Zucker im Topf aufkochen. Den Reis einrühren, ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren, köcheln lassen. Den Rum einrühren. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Ausdrücken, Blätter einzeln im heißen Milchreis auflösen. Den Reis erkalten lassen.
- 2 Tortenring auf ein Blech mit Backpapier setzen. Kuvertüre zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Den Zwieback zerbröseln, untermischen. Den Mix als Boden im Tortenring verteilen, andrücken und kalt stellen.
- 3 Die Schlagsahne steif schlagen und unter den erkalteten Milchreis heben. Auf dem Zwieback-Schokoboden verteilen und alles für 3 Stunden kalt stellen.
- 4 Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit Kernen heraus löffeln. Mit Reiswein und Curry ca. 3 Minuten erhitzen, abkühlen lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 2/3 vom Fruchtfleisch klein würfeln, den Rest fein pürieren. Mango-Püree, -Würfel und Passionsfruchtfleisch mischen.

Alexander Schütz GmbH & Co.KG | Wartenfels 85 | 95355 Presseck
Telefon: +49 (0) 9223 / 229 | Telefax: +49 (0) 9223 / 945647
mail@berghof-wartenfels.de | www.berghof-wartenfels.de

- 5 Die Torte auf eine Platte umsetzen, den Ring vorsichtig mit einem Messer von der Torte lösen und abziehen. Das Fruchtragout darauf verteilen. Mit den Kokospänen ausdekorieren.

©by Alexander Schütz