



Milchreistorte mit Pflaumen

Zeit gesamt
🕒 5h 20min

Zubereitungszeit
🕒 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	1 L
Zucker	110 g
Salz	
Zimt	0.5 TL
Milchreis	200 g
Butter	80 g
Butterkekse	150 g
Pflaumen	500 g
Apfelsaft	50 ml
Speisestärke	1 TL
Blattgelatine	6 St.
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf mit Deckel,
Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier

1. In einem Topf Milch mit 4 EL Zucker, Salz und Zimt aufkochen und Milchreis einrühren. Bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. zugedeckt köcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Topf anschließend vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.
2. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen. In einem Gefrierbeutel Kekse fein zerbröseln und mit der Butter vermengen. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben, Masse gut festdrücken und kühl stellen.
3. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. In einem Topf 400 g Pflaumen mit 70 g Zucker und Apfelsaft aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln. In einer Schüssel Stärke mit wenig Wasser anrühren, zu den Pflaumen geben, verrühren und ca. 2 Min. dicklich einkochen. Pflaumenkompott abkühlen lassen. Die übrigen gewürfelten Pflaumen beiseitestellen.
4. In einer Schüssel Gelatine in Wasser einweichen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Stufe ca. 2 Min. schmelzen. 3 EL Milchreis zugeben, verrühren und dann Masse mit restlichem Milchreis vermengen. Abkühlen lassen.
5. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die kalte Milchreis Masse heben. Die Hälfte der Masse mit 2/3 des Pflaumenkompott vermengen und auf den Keksboden streichen. Mit übrigen gewürfelten Pflaumen belegen und restlichen Milchreis darauf verteilen. Milchreistorte im Kühlschrank mind. 4 Std. oder über Nacht fest werden lassen.

6. Milchreistorte mit Pflaumen aus der Form lösen, mit übrigem Pflaumenkompott garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	192 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g