



# Milchreis-Torte

**Eine sahnige Kirsch-Milchreistorte, einfach ein Genuss**

## **Zutaten** (etwa 16 Stück)

für das Rezept Milchreis-Torte

### **Für die Springform (Ø 26 cm):**

- etwas Fett
- Backpapier

### **Crunch-Boden:**

- 150 g Hafer-Mürbekekse
- 100 g Butter

### **Füllung:**

- 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
- 4 Bl. [Dr. Oetker Gelatine weiß](#)
- 1 Pck. [Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis nach klassischer Art](#)
- 500 ml Milch
- 200 g kalte Schlagsahne

### **Guss:**

- 1 Pck. [Dr. Oetker Tortenguss rot](#)
- 20 g Zucker

## **Vorbereiten:**

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

## **Crunch-Boden:**

Mürbekekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen, Keksbrösel **gut** unterrühren. Masse in der Springform zu einem glatten Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

## **Füllung:**

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milchreis mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten, Gelatine leicht ausdrücken und im heißen Milchreis unter Rühren auflösen. Den Milchreis erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Milchreis heben. Erst die Hälfte der Milchreiscreme auf dem Boden glatt streichen, mit den Kirschen belegen und die übrige Creme darüber streichen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## **Guss:**

Tortenguss mit Flüssigkeitsgemisch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss mit einem Esslöffel vorsichtig auf die Torte geben und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen.