

Kokos-Milchreis-Torte mit Beeren-Kompott



Einkaufsliste

20cm Springform
Boden:
200g (Vollkorn-)Butterkekse
100g geschmolzene Butter
1EL brauner Zucker

Für die Milchreisfüllung:
260g Milchreis-Körner
400ml Kokosmilch
500ml Milch
80g Zucker
30g Vanillezucker
30g Butter
300g Mascarpone

Außerdem:
20g Vanillezucker
400g TK Himbeeren oder andere Früchte
1TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Für den Boden die Kekse stark zerkleinern, den Zucker hinzugeben und die geschmolzene Butter einrühren. Masse gut vermengen und auf den Springformboden geben, gleichmäßig verteilen. 30 Minuten kühl stellen.

Derweil die Milch mit der Kokosmilch zum Kochen bringen, Reiskörner gemeinsam mit den Zuckersorten einrühren. Platte herunterstellen und unter gelegentlichem Rühren den Milchreis kochen. Nach ca. 30 Minuten sollte der Reis weich sein und die Masse stark eingedickt sein. Butter einrühren und mit Frischhaltefolie abdecken, abkühlen lassen. Mascarpone cremig rühren und die Milchreismasse hinzugeben. Gut verrühren und auf den Boden geben, glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Nun die Hälfte der Himbeeren mit 50 ml Wasser aufkochen, pürieren, durch ein Sieb geben und erneut mit dem Zucker aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter Rühren in die Masse geben. Köcheln lassen bis die Masse eindickt. Die restlichen Himbeeren hinzugeben, kurz umrühren und ziehen lassen.

Kuchen aus der Springform lösen, Beerenkompott auf dem Kuchen verteilen und servieren.