

Rezept

Cantuccini-Pfirsich-Reistorte

Ein Rezept von Cantuccini-Pfirsich-Reistorte, am 14.04.2024

Zutaten

200 g Cantuccini (italienische Mandelkekse)	100 g weiche Butter
350 ml Milch	150 g Milchreis
½ Vanilleschote	½ Stange Zimt
2 Kardamomkapseln	1 Bio-Zitrone
250 g Mascarpone	50 g + 2 TL Puderzucker
1 Dose Pfirsiche (ca. 490 g Abtropfgewicht)	300 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif	50 g Mandelstifte
2 frische Pfirsiche	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und mit dem Ring der Form umschließen. Die Cantuccini in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröseln. 50 g Brösel beiseitestellen. Die restlichen Brösel mit der Butter vermischen. Die Masse auf den Boden der Form drücken und abgedeckt kalt stellen.
2. Milch und Milchreis in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark dazukratzen. Vanilleschote, Zimtstange und die Kardamomkapseln dazugeben. Alles aufkochen lassen und den Reis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. quellen lassen. Die Gewürze entfernen.
3. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit Mascarpone und 50 g Puderzucker glatt rühren. Den noch warmen Milchreis unterrühren. Die Masse 20 Min. kalt stellen.
4. Die Pfirsiche aus der Dose abtropfen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mandelstifte mit 2 TL Puderzucker und den übrigen Bröseln in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
5. Die Sahne unter den Milchreis rühren und die Hälfte auf den Boden streichen. Die Pfirsichhälften mit der Wölbung nach unten darauf verteilen. Die übrige Reiscrème daraufgeben und glatt streichen.
6. Die frischen Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und quer in Scheiben schneiden. Die Pfirsichscheiben und Cantuccini-Mandel-Brösel dekorativ auf der Oberfläche der Torte verteilen. Die Torte abgedeckt 2 Std. kalt stellen.