

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tarte: 22 cm Ø

Zubehör: [Tartering 22 cm Ø](#), Silikonform [Silikomart Eclipse](#)

## Milchreis-Mousse

- 70 g Rundkornreis (Milchreis)
- 300 g Milch
- 50 g Zucker
- 50 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 150 g Sahne
- 2 1/2 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote

Für den Milchreis den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser fast klar ist. Den abgetropften Reis mit der Milch, dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote (samt Schote) und dem Salz in einem kleinen Topf aufkochen und auf kleiner Flamme (abgedeckt) ca. 15 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren, damit der Milchreis nicht ansetzt. Danach vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel für 20 Minuten ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen wurde und der Reis weich geworden ist. Zum Schluss die Vanilleschote entfernen.

Währenddessen die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und die Kuvertüre ggf. klein hacken. Die Gelatine gut ausdrücken und im warmen Milchreis auflösen. Ebenso die weiße Kuvertüre. Sobald der Milchreis auf ca. 30° abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben. Den Milchreis in die untere Hälfte der Silikonform geben, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

## Mürbteig - Pâte sucrée

- 75 g weiche Butter
- 45 g feiner Zucker oder Staubzucker
- 18 g gemahlene und geschälte Mandeln
- 30 g ganzes Ei (ca. 1/2) oder 1 Eigelb
- 150 g Mehl

- 1 Prise Salz
- 1/2 ausgekratzte Vanilleschote

Für den Mürbteig die weiche aber nicht flüssige Butter in einer Schüssel cremig rühren. Den Zucker, die ausgekratzte Vanilleschote und das Salz unter die Butter rühren. Danach das Eigelb oder das halbe Ei unter die Masse rühren, bis sich alles gut verbunden hat. Mit dem gesiebten Mehl und den gemahlenden Mandeln zu einem Teig verkneten. Den Teig zu eine Ziegel formen und in Frischhaltefolie verpackt, für mindestens 1 Stunde (besser 2 Stunden) in den Kühlschrank geben oder über Nacht.

Nach der Kühlzeit dünn ausrollen und mit dem Tartering den Boden ausstechen. Zusammen mit dem Ring auf die Silikonmatte (Airmat) legen und noch die Ränder mit dem Mürbteig auslegen. Den Boden einige Male mit der Gabel einstechen und für ca. 1/4 Stunde in den Tiefkühler stellen. In dieser Zeit kann die Frangipane hergestellt werden.

### Mandelcreme - Frangipane

- 60 g geschälte und geriebene Mandeln
- 60 g Zucker
- 60 g Butter
- 1/2 verschlagenes Ei (Rest vom Mürbteig)

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse mixen und auf dem Boden der Tarte verstreichen. Im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen, die Ränder der gebackenen Tarte können noch glatt gehobelt werden.

### Erdbeerkompott

- 300 g Erdbeeren
- 35 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- etwas Zitronensaft

Die Gelatine einweichen. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Den Zucker und Zitronensaft zugeben und ca. 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Ich habe den Saft etwas abgossen und die Erdbeerstückchen mit dem Stabmixer grob püriert. Das Kompott leicht abkühlen lassen, dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Weiter abkühlen lassen und bevor es zu gelieren beginnt, auf die Frangipane geben und glatt streichen. Im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

### Fertigstellung

- [Velvetspray weiß](#)

Sobald das Erdbeerkompott fest geworden ist, den "Milchreis" ausformen und mit dem Velvetspray (nach Anleitung auf der Sprühdose) besprühen. Ich mache das - wann immer es geht - im Freien 😊. Auf die gebackene Tarte legen und rundum mit geviertelten Erdbeeren dekorieren. Die Tupfen sind aus Resten einer roten Mirroglaze gemacht. Ihr könnt euch auch ein bisschen vom Erdbeerkompott auf die Seite legen und die Tupfen damit machen. Wenn ich ehrlich bin, wäre das auch so geplant gewesen, nur ich hab's natürlich vergessen. Aber "Frau" ist ja kreativ und flexibel 😊.