



Thomas Kuster

La riseria Testimonial und Fachlehrer Küche, Berufsfachschule BBB

Inspiration Reis

Ein Hauch von Italianità



Reistorte mit kandierten Früchten

- 7 dl Milch
- 1/2 TL Salz
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 unbehandelte Orange, abgeriebene Schale
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten
- 220 g "la riseria" Milchreis
- 50 g Zucker
- 100 g gemischte kandierte Früchte, gehackt
- 50 g Pistazien, gehackt
- 2 EL Orangenblütenwasser (Drogerie/Apotheke)
- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 3 Eiweiss
- 50 g Zucker
- 2-3 EL Pistazien
- Puderzucker zum Bestäuben
- weiche Butter für die Form

Den Rand der Springform von 24 cm ø mit weicher Butter einfetten. Den Boden mit dem Backpapier belegen (die Rondelle in der Grösse des Bodens zuschneiden). Milch, Salz, Zitronenschalen und Orangenschalen sowie Vanilleschote aufkochen, Reis zugeben, bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren 25 Minuten kochen, Zucker (50 g) unterrühren, auskühlen lassen. die Vanilleschote entfernen. Kandierte Früchte, Pistazien sowie Orangenblütenwasser unter den Milchreis rühren. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Eigelbe mit dem Zucker (50 g) zu einer luftigen Creme aufschlagen, unter den Reis ziehen. Das Eiweiss steif schlagen, den restlichen Zucker (50 g) zugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt, den Eischnee unter den Reis ziehen. In die vorbereitete Form füllen, mit Pistazien bestreuen. Reistorte im unteren Drittel in den Backofen schieben und bei 160 °C 90 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Tipp: den Kuchen einen Tag lang ruhen lassen, dann schmeckt er noch besser.

tutto il mondo del riso.