



Italienischer Milchreis-Kuchen [Torta di Riso]

Description

Weil wir den letzten Geburtstag meines Vaters auswärts gefeiert haben, habe ich ihm einen selbstgebackenen Kuchen für einen späteren Zeitpunkt versprochen. Und dann lief mir im [ZEIT Magazin](#) diese Idee für einen Milchreis-Kuchen über den Weg. Weil das Geburtstagskind klassischen Milchreis sehr gern mag, stand fest: Die Torta di Riso wird gebacken! Es handelt sich um ein italienisches Rezept und wird mit Risotto-Reis zubereitet. Mal was anderes!



Milchreis-Kuchen frisch aus dem Ofen



Risotto-Reis für Milchreis-Kuchen



Torta di Riso



Risotto mit Risotto-Reis

[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Italienischer Milchreis-Kuchen

... ein italienischer Milchreis-Kuchen

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 1 l Milch
- 200 g Zucker
- das Mark einer Vanilleschote
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 200 g Risotto-Reis
- 5 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln

- 50 ml Orangensaft

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Milch mit Zucker und Gewürzen in einem Topf auf dem Herd unter Rühren aufkochen.
3. Risotto-Reis einrühren und ganz schwach köcheln lassen (immer mal wieder umrühren), bis die Milch praktisch aufgesogen ist und ihr einen cremigen Milchreis habt. Das kann rund 35 Minuten dauern. Dann abkühlen lassen.
4. Den Ofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Eier miteinander verschlagen, gemahlene Mandeln und O-Saft hinzugeben.
6. Die Eier-Masse zum abgekühlten Milchreis geben und alles gut miteinander verrühren.
7. Den Teig in die Springform füllen und das Ganze für 45 -55 Minuten in den heißen Ofen schieben. Augen auf, Stäbchenprobe... ö™,
8. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschneiden, genießen!

Okay, die Optik des Milchreis-Kuchens ist nicht soooo der Knaller ö™, weil die Risotto-Basis natürlich keine klassische Teig-Konsistenz ergibt. Dafür machen die Mandeln und die Gewürze die *Torta di Riso* sehr aromatisch. Saftig ist das gute Stück auch. Mir persönlich kam etwas zu sehr der Ei-Geschmack durch. Achtet daher vielleicht darauf, dass ihr M- und keine L-Eier verwendet.

Und wenn ihr jetzt gefühlt/gedanklich auf dem Italien-Trip seid (denn während ich dies schreibe, denkt man in Zusammenhang mit der Ausbreitung des neuartigen Corona-Virus leider nur an #lockdownitalia), probiert unbedingt auch mal die [Torta Formosa](#) – das ist ein göttlicher, cremiger Schokokuchen, der wie Mousse auf der Zunge zerschmilzt!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Kuchen
2. Mandeln
3. Milch
4. Milchreis
5. Risotto
6. Springform
7. Vanille
8. Zitrone

Date Created

11. März 2020

Author
schokohimmel

default watermark