

Bernd Schwerdt

Torta di riso e cioccolato

Zutaten:

Mürbeteig:

110 g Butter

200 g Zucker

300 g Mehl

1 Ei

2 Eigelb

1 Messerspitze Salz

1 EL Öl

1 Päckchen Vanillezucker

Füllung:

100 g Reis

300 ml Milch

100 g Weissbrot

100 g Bitterschokolade

2 Eier

1 Eigelb

80 g Zucker

1 EL Rosinen

1 EL Pinienkerne

1 EL Orangeat, gewürfelt

1/2 TL Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

Die kalten (!!) Zutaten für den Mürbeteig gut und rasch verkneten, den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann ausrollen und eine runde Backform damit auslegen und an den Wänden der Form hochziehen. Zum Stilisieren einer Krone wird vom Teig am Rand jeweils ein Dreieck ausgeschnitten. Etwas Teig übrig lassen.

Den Reis mit der Hälfte der Milch und etwas Salzwasser kochen. In der restlichen Milch das Weißbrot einweichen. Beides mit der geschmolzenen Schokolade und den übrigen Zutaten verrühren und auf den Mürbeteig verteilen.

Mit den übrig behaltenen Resten des Teigs ein Gittermuster legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 40 Minuten backen. (Caffè di Simo)