



Bonne Maman®

# Milchreis-Sahne-Torte mit Konfitüre

## Zutaten für ca. 12 Stücke:

### Für den Krümelboden:

225 g Orangenplätzchen  
120 g Butter

### Für den Belag:

300 ml Milch  
1 Stück Bio-Zitronenschale  
100 g Milchreis  
8 Blatt weiße Gelatine  
500 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 EL Orangensaft  
250 ml Schlagsahne  
250 g Bonne Maman Erdbeer-Johannisbeer-Konfitüre  
Minze zum Garnieren



## Zubereitung:

1. Orangenplätzchen in einem elektrischen Zerkleinerer zu feinen Bröseln zerkleinern. Butter zerlassen und mit den Bröseln vermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Bröselmasse darauf geben und zu einem glatten Boden andrücken. Form ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Milch mit Zitronenschale aufkochen. Milchreis einrühren und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15-20 Minuten leise köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Dann im zugedeckten Topf ca. 15-20 Minuten quellen lassen. Milchreis auskühlen lassen.
3. Gelatine mindestens 5 Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen. Magerquark mit Zucker, Vanillezucker und Milchreis verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und mit dem Orangensaft in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. Gelatine zügig unter den Quark rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Quarkmasse auf den Krümelboden geben, dabei 150 g Erdbeer-Johannisbeer-Konfitüre in leichten Schlieren einrühren. Torte ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Torte aus der Form nehmen und die restliche Konfitüre darauf verteilen. Mit Minze garnieren.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**