

Tarteform mit Heheboden – Rechteck



Art.-Nr. 666078

STÄDTER®

Kirsch-Milchreistarte

FÜR EINE RECHTECKIGE TARTEFORM 35,5 x 11,5 CM | ARBEITSZEIT: 40 MINUTEN + WARTEZEIT |
BACKZEIT: 10 + 20 MINUTEN

Zutaten für den Mürbeteig: 250 g STÄDTER Mürbeteigmix, 100 g Butter, 1 Ei | **Zutaten für die Milchreismasse:** 150 g Frischkäse, 50 g Schmand, 40 g Zucker, 8 g Vanillezucker, 1 Ei, 250 g gekochter Milchreis (fertiges Produkt) | **Außerdem:** Kirschen, Zartbitterschokolade

Zubereitung des Mürbeteigs:

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen luftdicht verpacken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Milchreismasse:

Für die Milchreismasse alle Zutaten bis auf den Milchreis miteinander vermischen. Zum Schluss den fertigen Milchreis unterheben und in die vorgebackene Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Wieder entnehmen und vollständig auskühlen lassen. Jetzt die Kirschen entkernen und zur Hälfte schneiden. Etwas Zartbitterschokolade schmelzen und mit einem Pinsel eine dünne Schicht Schokolade auf die Tarte streichen. Solange die Schokolade noch nicht angezogen ist, mit den Kirschhälften belegen.



Tart tin with removable bottom- Rectangle



Item no. 666078

STÄDTER®

Cherry and milk tart

FOR A RECTANGULAR TART TIN 35.5 X 11.5 CM | WORKING TIME: 45 MINS. + COOLING TIME | BAKING TIME: 10 + 20 MINS.

Ingredients for the shortcrust pastry: 250 g STÄDTER Instant shortcrust pastry mix, 100 g butter, 1 egg | **Ingredients for the rice pudding mixture:** 150 g cream cheese, 50 g sour cream, 40 g sugar, 8 g vanilla sugar, 1 egg, 250 g rice pudding (ready-made product) | **Also:** Cherries, Dark chocolate

Preparation:

For the shortcrust pastry, knead all the ingredients into a dough. Wrap it in an airtight container and place in the fridge for at least 2 hours. Then roll out and line the tart tin with it. Pre-bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 10 minutes. Remove from the oven and leave to cool.

For the rice pudding mixture, mix together all the ingredients except for the rice pudding.

Finally, fold in the finished rice pudding and pour into the pre-baked tin. Bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 20 minutes. Remove and leave to cool completely. Now pit the cherries and cut in half. Melt some dark chocolate and spread a thin layer of chocolate on the tart with a brush. Cover with the cherry halves until the chocolate has set.

