

Kekszes rizstorta



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

Kekszalap:

100 g háztartási keksz
100 g vaj
50 g cukor
50 g szeletelt mandula

Krém:

400 g meggybefőtt
1 tasak **Dr. Oetker Tejberizs alap natúr**
500 ml tej
1 tasak **Dr. Oetker Zselatin fix**
200 ml hideg tejszín

Máz:

250 ml meggylé
1 tasak **Dr. Oetker Tortazselé piros**
30 g cukor

Elkészítés:

A háztartási kekszet egy műanyag zacskóba helyezzük, és nyújtófával porrá törjük. A vajat egy kis edényben megolvasztjuk, hozzáadjuk a kekszet, a cukrot és a mandulát, és jól összekeverjük. A masszát egy csatos tortaformába (24 cm átmérőjű) szedjük, és egy kanál segítségével egyenletesen az aljhoz nyomkodjuk, majd hideg helyre tesszük. A gyümölcsöt kimagozzuk. A tejberizst a tasakon található leírás szerint elkészítjük és hagyjuk kihűlni. Amikor a tejberizs kihűlt, a tejszínt a zselatin fixszel a tasakon található leírás szerint kemény habbá verjük, és



azonnal a kihűlt tejberizshez keverjük.

A krém felét a kekszalapra szedjük, rászórjuk a meggy 2/3 részét, majd befedjük a krém másik felével. A megmaradt meggyet egyenletesen a tetejére szórjuk.

A tortát 1 órára a hűtőszekrénybe helyezzük.

A tortaszelét elkészítjük a meggyelével és a cukorral, és a tortára csurgatjuk. Újabb 2 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

Tipp:

A krémet 2 evőkanál rummal is ízesíthetjük.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu