

Reistorte nach Normannischer Art

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Milch
1		Vanilleschote
1	Prise	Salz
120	Gramm	Reis
4		Eigelb
60	Gramm	Puderzucker; (1)
25	Gramm	Butter
5		Aepfel; Reinette, geschaelt Geputzt, in Schnitze Butter; zum duensten
1	Pack.	Vanillezucker
1		Zitrone; abgeriebene Schale
100	Gramm	Rahm
100	Gramm	Puderzucker; (2)

Anleitung:

Vanilleschote und Salz in der Milch zum Kochen bringen. Den Reis Hineinstreuen und umruehren. Sobald die Milch wieder kocht, zudecken Und 35 Minuten bei mittlerer Hitze (180 GradC) im Ofen garen. Herausnehmen, Vanilleschote entfernen, leicht abkuehlen lassen. Die Eigelbe in etwas gekochter Milch aufoesen, zusammen mit der Puderzucker (1) und der Butter zum Reis geben. Mit einer Gabel Vermischen, jedoch ohne die Reiskoerner zu zerdruecken. Die Aepfel mit etwas Butter in einer Sauteuse sanft daempfen. Mit dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale bestreuen. Die Haelfte der Aepfel mit einer Gabel zerdruecken. Den Rahm Aufkochen, mit den zerdrueckten Aepfeln vermengen und unter dem Reis Mischen. In einer Tortenform den Zucker (2) karamelisieren, darauf die Aepfel Auslegen, den Reis daruebergeben. Mit Alufolie bedeckt, im maessig heissen Ofen (200 GradC) 40 Minuten Backen. Abkuehlen lassen und aus der Form nehmen. Zu dieser Suessspeise passt eine Creme oder ein Sirup, zum Beispiel Johannisbeer- oder frischer Himbeersirup, mit etwas Calvados Abgeschmeckt. Zur Reistorte trinkt Maigret einen alten, perlenden Apfelwein.