

Milchreis-Tarte mit Erdbeerkompott

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

für den Keksboden

2 Rollen (à 154g) Oreos

100g geschmolzene Butter

für die Creme

250g Speisequark 20% Fett

40g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker

1 TL Zitronenschalenabrieb

200ml Schlagsahne

8 - 10 TL San Apart

300g Milchreis

für das Erdbeerkompott

450g frische Erdbeeren

2 P. Vanillezucker

15g Vanillepuddingpulver, alt. Speisestärke

50ml Wasser oder Fruchtsaft



Zubereitung:

Zunächst wird der Keksboden zubereitet. Dazu werden die Oreos in einen Multizerkleinerer gegeben und ganz fein zermahlen. Alternativ die Oreos in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz möglichst klein zerschlagen und zermahlen. Die Keksbrösel mit geschmolzener Butter vermischen. Keksbrösel nun in einer ø 28cm Tarteform mit Heheboden geben. Ohne Heheboden ist es schwierig die Tarte nach dem Füllen herauszubekommen. Auf den Boden der Tarteform zuvor noch ein Stück Backpapier legen, so lässt sich später der Tarteformboden leichter entfernen. Die Keksbrösel am Rand und am Boden gut und fest andrücken und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun die Creme zubereiten. Dazu den Quark mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenschalenabrieb cremig verrühren, Sahne langsam, während des Rührens einfließen lassen, San Apart dazu geben und auf hoher Stufe des Handmixers alles vollständig steif schlagen. Milchreis dazu geben und unterheben. Sollte die Creme zu weich sein, einfach etwas weiteres San Apart dazu geben und unterrühren. Creme auf dem kalten Keksboden verteilen, glattstreichen und die Tarte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Vanillezucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeeren leicht zerfallen und weich sind. Topf vom Herd nehmen. Puddingpulver mit Wasser verrühren und zu

dem Erdbeerkompott geben, gut unterrühren, Topf wieder auf den Herd stellen und nochmals aufkochen lassen, bis das Kompott deutlich eindickt. Das Erdbeerkompott vollständig auskühlen lassen, dann erst auf der kalten Tarte verteilen.

Viel Spaß beim "Nachbacken"!