

## Raffaello-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Torten

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Eigelb
- 3 tb kaltes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 pk Vanillezucker
- 1 pn Salz
- 125 g Butter
- Mehl zum Formen

Für den Belag:

- 150 g Milchreis
- 3/8 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 175 g gehackte Mandeln
- 100 g kandierte Kirschen
- 1 pn Salz
- 5 tb Rum (54 Vol.%)
- Mehl zum Ausrollen

Rum aus kubanischem Zuckerrohr, Reis von kubanischen Feldern gaben dieser Torte den Namen. Bevor die Insel unter Fidel Castro Weltgeschichte machte, war sie vor allem für ihre landwirtschaftlichen Produkte berühmt. Für den Teig Mehl mit Eigelb, Wasser, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter (in Flocken) in eine Schüssel geben. Alles mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Pergamentpapier gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für den Belag Milchreis auf einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen. Zusammen mit Milch und aufgeschnittener Vanilleschote einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten quellen lassen. Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und Reis abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren. Mit Mandeln und kandierten Kirschen zusammen locker unter den Reis heben. Eiweiß und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Zusammen mit dem Rum unter die Reismischung ziehen. Gekühlten Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer runden Platte von 36 cm Durchmesser ausrollen. Eine Springform von 28 cm Durchmesser damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen. Vorbackzeit: 20 Minuten Elektroherd: 200° Gas: Stufe 3 Danach die Form aus dem Ofen nehmen. Reismasse einfüllen und mit einem Teigschaber glattstreichen. Springform dann wieder in den vorgeheizten

Ofen auf die unterste Schiene stellen. Backzeit: 60 Minuten Elektroherd:  
200° Gas: Stufe 3 Torte aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und vor dem Servieren in 16 Stücke schneiden. In Alufolie verpackt, hält sich die Reistorte im Kühlschrank drei Tage lang frisch.