

# REISTORTE

## REZEPT FÜR 1 TORTE

(DURCHMESSER CA. 22 CM, CA. 8 STÜCK)

### Zutaten:

#### FÜR DEN MÜRBETEIG:

- 330 g **MEVALIA** Cake Mix
- 35 g Ei-Ersatz-Pulver
- 65 g Butter
- 1 g abgeriebene Zitronenschale
- 60 ml Wasser
- Salz

#### FÜR DIE REISFÜLLUNG:

- 20 g Butter
- 110 g **MEVALIA** Rice
- 1 l kochendes Wasser
- 200 g Birnenfruchtfleisch
- 260 g Erdbeerkonfitüre
- 15 g Ei-Ersatz



### Zubereitung:

**Für den Mürbeteig:** Cake Mix, Ei-Ersatz, Butter, Zitronenschale und eine Prise Salz in einem Gefäß vermischen. Wenn die Butter aufgelöst ist, das Wasser begeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann 2/3 des Teigs etwa 1 Zentimeter dick auf einem Backpapier ausrollen. Eine Tortenform mit 22 Zentimeter Durchmesser mit dem Teig auslegen.

**Für die Reisfüllung:** Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und den Reis darin wie bei der Zubereitung eines Risottos unter schöpflöffelweiser Zugabe von kochendem Wasser etwa 15 Minuten garen. Immer erst aufgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach der Hälfte der Garzeit das würfelig geschnittene Birnenfruchtfleisch begeben. Der fertige Reis soll weich und trocken sein. Abschließend die Erdbeerkonfitüre gut untermengen und den

Ei-Ersatz vorsichtig unterrühren.

Die erkaltete Masse in die mit Mürbeteig ausgekleidete Tortenform geben und glatt streichen. Den restlichen Mürbeteig in Streifen schneiden und diese kreuzweise auf die Masse legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 35 bis 40 Minuten backen.

#### Tipp:

Anstelle von Butter kann auch Margarine verwendet werden, wobei jedoch dann die Wassermenge von 60 g auf 50 g zu reduzieren ist. Die Margarine sollte für die Verarbeitung schön weich sein.

#### Nährwertangaben:

	Pro Portion
Energie	339 kcal
Fett	8,3 g
Kohlenhydrate	65,8 g
<b>Protein</b>	<b>0,5 g</b>
<b>Phenylalanin</b>	<b>16 mg</b>
<b>Tyrosin</b>	<b>12 mg</b>
<b>Leucin</b>	<b>33 mg</b>

Mevalia

LOW  
PROTEIN