


# Reis-Orangen-Joghurt-Torte

etwa 10 - 12 Portionen

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Für das Biskuit:**

50 g Reis für Milchreis  
1 dl Wasser  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
200 g Weizenvollkornmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Eier  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g Butter, kalt

**Für die Crème:**

1 Stk. Orange  
2 EL Wasser  
½ Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
30 g Zucker  
250 g Joghurt (oder Orangen-Joghurt)  
30 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
¼ g Rahm, steif geschlagen

**Für die Dekoration:**

1 Stk. Orange  
Kakaopulver

**1 Vorbereitung:**

Milchreis mit Wasser und Vanille-Zucker verrühren und dünsten bis der Reis trocken ist.

**2 Teig herstellen:**

Vollkornmehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer mit Vollkornmehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und 3 Scheiben (ca. 26 cm Ø) ausstechen. Eine Scheibe auf ein leicht be fettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C****Heißluft 180 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 15 Minuten****3 Den Backvorgang mit den übrigen 2 Scheiben wiederholen.**

④ Vorbereitung Orangen-Sirup:

Orangenzeste schneiden und Orangensaft auspressen. Orangenzesten, Orangensaft, Zucker, Finesse Orangenschalen und Wasser bei kleiner Hitze und unter mehrmaligem Rühren bis zu sirupartiger Konsistenz köcheln lassen. Das Ganze absieben und den Sirup dabei auffangen.

⑤ Orangen-Joghurt-Crème:

Joghurt mit Puderzucker, Rahmhalter und Orangen-Sirup verrühren und den Rahm unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) geben, kreisförmig auf die Scheiben spritzen und zusammensetzen.

⑥ Zum Dekorieren:

Den Kuchen kalt stellen und vor dem Servieren mit Orangenfilets, Orangenzesten und Kakaopulver verzieren.