

Kokos-Reis-Torte mit Ananas

ERGIBT 8 STÜCK

FÜR 1 SPRINGFORM À 18 CM Ø

Butter für die Form

4 dl Kokosmilch*

2 dl Wasser

1 Prise Salz

180 g Jasminreis*

50 g Butter

100 g Cashewkerne**

1 Dose Ananasscheiben à 340 g,
abgetropft gewogen**

180 g Rohrzucker*

2 Eier

1. Formboden mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter bepinseln. Kokosmilch, Wasser und Salz in einer Pfanne aufkochen. Reis begeben, erneut aufkochen. Herd ausschalten. Reis kurz umrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Butter darunterrühren. Cashewkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Die Hälfte davon grob hacken.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Ananasscheiben halbieren. Die Hälfte in der Form verteilen. Restliche Ananas klein schneiden. Mit Reis, gehackten Cashewkernen, $\frac{2}{3}$ des Zuckers und den Eiern gut mischen. Auf die Ananasscheiben in die Form geben, flach streichen. In der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen. Auskühlen lassen. Rand mit einem Messer von der Form lösen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen. Restlichen Zucker in einer Pfanne hellbraun caramolisieren. Restliche Cashewkerne begeben, kurz im Caramel dünsten. Torte mit caramelisierten Kernen verzieren.

ZUBEREITUNG ca. 35 Minuten

+ ca. 35 Minuten backen

+ auskühlen lassen

Pro Stück ca. 7 g Eiweiss, 19 g Fett,
53 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/420 kcal

* Erhältlich mit dem Fairtrade Max Havelaar-Label.

** Erhältlich mit dem Fairtrade Max Havelaar-Label
in grösseren Migros-Filialen.

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

Mit dem Kauf von Fairtrade Max Havelaar-Produkten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung von Arbeits- und Lebensbedingungen in Entwicklungs- und Schwellenländern. Die Migros bietet ein umfangreiches Sortiment an fair gehandelten Produkten, damit man sich beim Einkaufen ganz einfach für eine gerechtere Welt einsetzen kann.

