

## Rainbow-Milchreiskuchen aus dem Kühlschrank



© Rainbow-Milchreiskuchen - Rezepte mit Herz



40 min. plus Wartezeit



leicht



16 Stücke

Unser Rezept-Team ist bereits in Sommerlaune und hat sich **10 sommerlich-fruchtige Rezepte ohne Backen** für fruchtig-leckere Kühlschranktorten ausgedacht:

Jetzt bleibt der Ofen kalt und der Kühlschrank sorgt für cooles Kuchenglück. Denn unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt zu jeder Jahreszeit ohne Stress vorbereiten. Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Zutaten für den Boden:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Butterkekse
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>Zutaten für die Füllung:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Dose Kokosmilch (400 g)
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>220 g</b>	Milchreis
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>5</b>	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker (16 g Fertigprodukt oder selbstgemacht)
<input type="checkbox"/>	<b>Zutaten für den Belag:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1/2</b>	kleine Mango
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	grüne Kiwi
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 150 g</b>	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>1 Stück/e</b>	Wassermelone
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 150 g</b>	Blaubeeren
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 150 g</b>	Brombeeren
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Zuckersirup
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Blatt Gelatine

## Zubereitung

**1.** Für den Boden Kekse in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Umfüllen, Mixtopf ausreiben. Butter in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 1** schmelzen. Brösel zugeben, **15 Sek./Stufe 3** unterrühren. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und zu einem glatten Boden streichen. Ca. 1 Stunde kaltstellen.

**2.** Inzwischen für den Milchreis Milch, Kokosmilch, Salz, Reis und Zucker in den Mixtopf geben und **38 Min./90°C/Stufe 1/Linkslauf** kochen. Anschließend **15-20 Min.** im Mixtopf quellen lassen. Nach Ablauf der Quellzeit Gelatine grob zerbröckeln, in den heißen Milchreis geben und **5 Min./60°C/Stufe 4** auflösen. Milchreis umfüllen, ca. 20 Minuten abkühlen lassen, dabei ab und zu rühren. Mixtopf säubern.

**3.** Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben. Auf **Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden** mit Sichtkontakt steif schlagen steif schlagen. Sahne in 2 Portionen zum abgekühlten Milchreis geben und mit dem Spatel unterheben. Reismasse in die Form geben, glattstreichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**4.** Die Früchte je nach Sorte waschen, putzen, schälen und klein schneiden. Mango und Kiwi getrennt in kochendes Wasser geben und ca.

1 Minute kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Früchte als „Regenbogen“ auf die Torte verteilen. Orangensaft und Sirup in den Mixtopf geben. Gelatine grob zerbröckeln und zugeben. **5 Min./60 °C/Stufe 4** erhitzen. Flüssigkeit ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Früchte gießen. Weitere ca. 3 Stunden kalt stellen, bis der Guss fest ist.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 380 kcal – 6 g E – 22 g F – 41 g KH