

# Reis-Crisp-Torte

etwa 16 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Crispboden:

100 g zerbröselte, ungesalzene Reiswaffeln  
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)

### Weichsel-Belag:

Kompottsaft  
Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
660 g abgetropfte, entsteinte  
Kompottweichseln

### Mascarpone-Creme:

½ l flüssiges Schlagobers  
50 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
250 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)

### Zum Bestreuen:

Schokospäne

- 1 Crispboden:**  
Den Reis-Crisp mit Glasur gut vermischen. Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Kuchenplatte legen. Den Crispboden darin verteilen und flach drücken. 1 Std. kalt stellen.
- 2 Weichsel-Belag:**  
Den Kompottsaft mit Wasser auf 3/8 l ergänzen und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Weichseln unterheben. Den abgekühlten Belag auf dem Tortenboden verteilen.
- 3 Mascarpone-Creme und zum Bestreuen:**  
Für die Creme Schlagobers mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif aufschlagen. 1/3 des Schlagobers mit Mascarpone verrühren und das übrige Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und beliebig auf die Torte spritzen. Die Torte mit Schokospänen bestreuen.
- 4** Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.