

## Blaubeer-Milchreis-Tartes

**Zeit:** 15 Minuten

**Gar- und Ruhezeiten:** etwa 1,5 Stunden

**Niveau:** mittel

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Milchreis
- 500 ml Weihenstephan haltbare Milch 3,5% Fett
- 3 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 125 g Zartbitterschokolade
- 4 Tarteletteschalen aus Mürbeteig
- 200 g Weihenstephan Schlagrahm
- 200 g Blaubeeren

### Zubereitung

1. Milchreis in schwach gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen, abgießen. Vanilleschote längs aufschlitzen und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Vanille, Zucker und Weihenstephan haltbare Milch mit dem Reis in einem kleinen Topf aufsetzen, aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten fertigaren. Dabei immer wieder umrühren.

2. 100 g Schokolade hacken und in einer kleinen Metallschüssel auf einen passenden Topf mit etwas Wasser setzen. Das Wasser erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit der Schokolade die Tarteletteschalen auspinseln.

3. Tartelettes und Milchreis abkühlen lassen. Sobald der Reis beginnt, fest zu werden, den Weihenstephan Schlagrahm schlagen und unterheben. Blaubeeren waschen und abtropfen lassen, locker mit dem Reis mischen und in die vorbereiteten Teigschalen füllen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Nach Belieben die restliche Schokolade raspeln oder mit einem kleinen Messer Späne davon abziehen. Die Tartes damit garnieren und servieren.

**Tipp:** Sie können die Mürbeteigschalen auch selber backen.

Dafür 200 g Mehl, 1 gestrichenes TL Backpulver und 100 g Zucker mischen, mit 70 g Butter und 1 Ei (M) verkrümeln. Zu einem Mürbeteig kurz kneten und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). 4 Portions-Tarteformen (Durchmesser 10-12 cm) buttern. Mürbeteig ausrollen, 4 Kreise etwas größer als die Formen ausstechen. Die Form damit auslegen, so dass dabei ein 2 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mit einer Gabel stupfen, mit Backpapier belegen, getrocknete Bohnen oder Erbsen zum Beschweren auf das Papier geben. Auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 15 Minuten backen, anschließend das Backpapier mit den Bohnen herausnehmen, noch 5 Minuten goldbraun backen. Mürbeteigschalen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.