REZEPT FÜR RISALAMANDE DÄNISCHER MILCHREIS MIT HIMBEERTOPPING

RISALAMANDE DÄNISCHER MILCHREIS MIT HIMBEERTOPPING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 8 Portionen | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Milchreis:

- 170 g Rundkornreis
- 1/2 TL Salz
- 1 l Milch
- 50 g Mandelblättchen
- 200 g Schlagsahne
- 1 TL Vanillezucker
- ca. 100 g SweetFamily Puderzucker

Für das Himbeertopping:

- 90 g SweetFamily Rohrzucker
- 300 g TK-Himbeeren
- 1-2 EL Speisestärke

1304

ZUBEREITUNG

412	8	56	16
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Reis und Salz in 400 ml kochendes Wasser geben und zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Milch zufügen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen für das Topping 250 ml Wasser und Rohrzucker aufkochen. Himbeeren zufügen und darin kurz auftauen. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und Topping damit andicken. Abkühlen lassen.

3. Mandeln hacken und unter den Reis ziehen. Schlagsahne mit Vanillezucker knapp steif schlagen und unterheben. Mit Puderzucker nach Geschmack süßen und in 8 Gläser verteilen. Topping darauf geben und bis zum Servieren kühl stellen.