Ris a la mande
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

64 gr Rundkornreis, 150 ml Wasser, 350 ml Milch, 0,5 Vanillestange, 1 Blatt Gelatine, 1 Teelöffel Puderzucker, 150 ml Sahne, 50 gr grobgehackte Mandeln.

Die Zubereitung:

Wasser in einem tiefen Topf zum kochen bringen. Den Reis einrühren, und aufkochen lassen. Die Vanillestange in kleine Stücke schneiden und zusammen mit de Milch in den Topf geben. Und das wieder zum Kochen bringen.
Und das Ganze dann bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Danach die Blätter abtropfen und in den warmen Topf geben.
Den Topf mit Allem drin einen Tag abkühlen lassen. Dann die nimmst du die Vanillestangen wieder raus und schmeckst den Reis a là mande mit Zucker ab.
Danach gibst du die Sahne und die Mandeln in den Topf.
Serviert wird das Ganze mit warmer Kirschsauce!
WICHTIG!!
Denk bitte an eine ganze Mandel und ein Mandelgeschenk
und dann wünsche ich euch GOD APETITT!!!
Siger danskerne