



Zutaten

- 10 g Butter
- 150 g Rundkornreis (Risotto-Reis)
- 1/2 l Milch
- 1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
- 80 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 100 g Mascarpone
- 200 g Himbeeren
- Zucker zum Süssen
- Minze und Himbeeren für die Garnitur

Zubereitung

1. Reis in der Butter glasig dünsten, mit der Milch ablöschen, aufkochen, Vanillemark unterrühren, Milchreis unter zeitweiligem Rühren bei schwacher Hitze weich kochen. Die Körner müssen ganz weich sein. Pfanne von der Wärmequelle nehmen. Zucker, Zitronenschalen und Zitronensaft sowie Mascarpone unterrühren, in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt auskühlen lassen.
2. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Zucker süssen.
3. Himbeerpüree auf Gläser verteilen, mit Mascarpone-Reis auffüllen, mit Himbeeren und Minze garnieren.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch