



Zutaten

- für 6 Förmchen von ca. 2 dl Inhalt
- 60 g kandierte Früchte, fein gehackt
- 3 El Kirschwasser
- 3,75 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten
- 75 g Mittelkornreis, z. B. Arborio
- 90 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt
- 2,2 dl Rahm

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte einige Stunden im Kirschwasser marinieren.
2. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, in Wasser bei starker Hitze 5 Minuten kochen lassen, abgiessen und abtropfen lassen.
3. Milch mit Salz, ausgekratztem Vanille-mark und Vanilleschote aufkochen, den Reis zufügen, bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Die Vanilleschoten entfernen.
4. Den Zucker mit der Gelatine unter den Reis rühren. Die Reismasse unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen, kühl stellen. Die Masse soll am Rand leicht fest werden.
5. Die marinierten Früchte und den steif geschlagenen Rahm sorgfältig unterziehen. Die Reismasse in die mit kaltem Wasser ausgespülten Förmchen füllen, glatt streichen. Zugedeckt 3 bis 4 Stunden kühl stellen.
6. Die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, die Reisköpfchen auf Dessertteller stürzen, garnieren.

Variante:

Gelatine durch Agar-Agar ersetzen. 3/4 TL Agar-Agar-Pulver in kalter Milch anrühren, mit 1 1/2 EL Zucker unter die Reismasse rühren, 2 Minuten köcheln lassen.

Achtung: die Masse wird schon bei 40 °C fest. Reismasse vor der Zugabe des Rahms deshalb nicht zu fest werden lassen.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch