

Sanddorn-Reis-Mousse



Zubereitungszeit

50 Minuten + mind. 4 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 390 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 40 g

Zutaten

4 Blatt	Gelatine
60 g	Milchreis, z. B. Originario
2.5 dl	Milch
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
0.5	Vanilleschote
80 g	Sanddornmark
100 g	Magerquark
2 dl	Rahm
100 g	Mandelblättchen
100 g	Rohrzucker

Zubereitung

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Reis mit Milch, Zucker und Salz in eine Pfanne geben. Vanilleschote aufschneiden und begeben. Aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Milch eingekocht und der Reis weich ist. Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine gut ausdrücken und unter den Milchreis rühren. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
2. Sanddornmark und Quark unter den Reis mischen. Rahm luftig schlagen und unter die Masse heben. Masse in Gläser geben und zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.
3. Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Rohrzucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Alles auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Krokant leicht zerbrechen und die Sanddorn-Reis-Mousse damit garnieren.