

Mango-Kokos- milchreis-Becher

Für ein einfaches, süsslich-fruchtiges und doch rundum gelungenes Finale.



Menge

Für 4 Dessertgläser
à ca. 3 dl

Zutaten

- 4 dl Kokosmilch
- 1 dl Wasser
- 120 g Rundkornreis,
z. B. Originario
- 1 Prise Salz
- 2 Blatt Gelatine
- 40 g Zucker
- 1 reife Mango,
ca. 500 g
- 2 Passionsfrüchte
- 3 dl Vollrahm



STEP 1 Kokosmilch, Wasser, Reis und Salz aufkochen. Reis bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Herd ausschalten, Reis auf der warmen Herdplatte zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen und der Reis weich ist. Inzwischen Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Fertigen Kokosmilchreis mit Zucker süßen. Pfanne vom Herd ziehen, Gelatine ausdrücken und dazugeben. Unter Rühren auflösen. Reis handwarm abkühlen lassen.

STEP 2 Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern und in Würfelchen schneiden. Passionsfrüchte halbieren, Kerne samt Saft aus der Schale kratzen und zur Mango geben. Fruchtwürfelchen in die Gläser verteilen. Die Hälfte des Rahms steif schlagen und unter die Reismasse heben. Mischung in die Gläser füllen. Zugedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren restlichen Rahm steif schlagen und Mango-Kokosmilchreis-Becher damit garnieren.



Serviertipp

Für kalorienbewusste;
einfach mit mehr Früchten
und weniger Milchreis

Rezept von
ROBERTO GIUDICE

