Nah&Frisch



Oryza Professional

Vanille-Schokoladen-Milchreis

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Die Butter in einem Topf aufschäumen, den Reis, die längs halbierte Vanilleschote sowie eine Prise Salz zufügen – mit der Hälfte der Milch und dem Triple Sec ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nun den Zucker zufügen und nach und nach mit dem Rest der Milch auffüllen und so lange köcheln lassen, bis der Reis weich ist – mindestes 35 Minuten. Dann die Vanilleschote aus dem Reis fischen und den Reis in zwei Teile teilen – in der einen Hälfte die grob zerhackte Schokolade auflösen. Den Reis abwechselnd in Gläser füllen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Zutaten

- 250 g Oryza Milchreis
- 1 EL Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2-3 EL Triple Sec (Orangenlikör)
- 1 l Milch
- 200 g Zartbitterschokolade
- 6 EL Zucker