

Milchreis-Türmchen mit Beeren-Kern

(6 Stück)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

Für den Beeren-Kern:

12 Stück Milch-Schnitte®

2 EL Zucker

80 ml Sahne

80 g Waldbeeren (TK)

Für die Milchreis-Creme:

260 g Milchreis

1 TL Butter

1 L Milch

60 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

2 EL Puderzucker

1 TL Zimt

Außerdem:

Eiswürfelform

6 Dessertringe (Ø 8 cm)



Zubereitungszeit:

ca. 3 Stunden 20 Minuten

Davon aktiv: ca. 50 Minuten



Zubereitung:

1. Für den Beeren-Kern Zucker goldbraun karamellisieren, Sahne angießen, Beeren zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Beeren-Mischung in 6 Mulden einer Eiswürfelform füllen und ca. 2 Stunden einfrieren.
2. Für die Milchreis-Creme Reis in erhitzter Butter anschwitzen, Milch angießen, Zucker und Vanillemark zugeben und ca. 30-35 Minuten unter häufigem Rühren bei niedriger Hitze quellen lassen. Dessertringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Milch-Schnitte® auslegen.
3. Gefrorene Beerenkerne mittig in die Dessertringe setzen, mit lauwarmem Milchreis bedecken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Puderzucker mit Zimt mischen, Dessertringe entfernen und Milchreis-Türmchen mit Beeren-Kern mit Zimt-Mischung bestäuben und auf Wunsch mit frischen Beeren servieren.