



Heinz Vorhofer

La riseria Testimonial und Küchenchef, Tertianum Bellerive, Luzern

# Inspiration Reis

Die Freude kocht mit

## Reis Imperial

Dessert für 4 Personen

4 dl/ 400 ml Milch  
1/2 Vanilleschote, aufgeschnitten  
75 g "la riseria" Milchreis, gekocht  
2 EL Akazienhonig  
1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale  
2 Eier  
1 EL Vollrohrzucker  
1 Becher (1,8 dl/ 180 ml ) Rahm  
2 TL Agar-Agar-Pulver  
Fruchtsauce oder Fruchtkompott



Den Reis über Nacht in kaltem Wasser einweichen, das Wasser am nächsten Tag weggiesen.

Milch und abgestreiftes Vanillemark aufkochen, den Reis zugeben, bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen, bis der Reis sehr weich ist, ab und zu rühren. Eventuell braucht es noch etwas mehr Milch. Honig und Zitronenschalen unterrühren.

Die Eier mit dem Zucker zu einer luftigen Masse aufschlagen.

Den Rahm und das in wenig Wasser aufgelöste Agar-Agar-Pulver aufkochen, den Reis zugeben, erhitzen, heiss mit der Eiermasse vermengen.

Die Reismasse in Portionenförmchen oder Tassen füllen, abkühlen lassen, dann für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Reisköpfchen auf Teller stürzen, mit der Fruchtsauce oder dem Fruchtkompott umgeben.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne  
www.riseria.ch» T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

