



Ris à l'amande - riskrem på dansk måte

6 - 8 porsjoner



Enkel

up to 90 Min.



Ingredienser:

Risengrynsgrøt:

75 g grøtris
5 dl helmelk
1 knivsodd salt

Ris à l'amande:

2 ts Dr. Oetker Vanilla Paste
3 - 4 ss melis
2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)
1 - 2 ss hvit portvin (kan sløyfes)
5 dl Q-Meieriene kremfløte

1 Risengrynsgrøt:

Kok opp melken, pass på så den ikke brenner seg.

Tilsett grøtrisen og la det koke i 45-60 minutter til den er tykk og risen mør. Rør ofte i grøten slik at den ikke svir seg i bunn. Tilsett saltet.

La risengrynsgrøten bli avkjølt og sett den i kjøleskap så den blir ordentlig kald. Grøten kan med fordel lages dagen i forveien

2 Ris à l'amande:

Rør inn vaniljepasta, melis, hakkede mandler og eventuelt hvit portvin i grøten. Juster mengde melis til grøten blir passe søt.

Pisk kremfløten stiv og vend den inn i grøten. Sett den kjølig til den er klar for servering.

Tips:

Kok gjerne grøten dagen før.

Server ris à l'amanden med kirsebærsaus, eller prøv å servere med en frisk appelsinsirup til.

