



Veganer Milchreis mit Himbeeren

Zutaten:

- 1 Tasse Milchreis
- 2 Tassen Kokosmilch
- 2 Eigelb
- 1 Tasse Rotwein
- Butter, Zucker, Wasser
- Vanillezucker, Salz
- Minze
- 1 Pck. roter Tortenguss



Zubereitung:

Geben Sie eine Tasse Milchreis auf ca. 2 Tassen Kokosmilch, eventuell mit etwas Wasser in einen Topf und lassen dies langsam vor sich hin köcheln, bis der Kokosreis weich und gequollen ist. Bereiten Sie den Tortenguss nach Packungsanleitung zu, nehmen jedoch anstatt Wasser oder Saft etwas Rotwein. Falls Sie den Tortenguss etwas dicker haben möchten, geben Sie bitte weniger Flüssigkeit hinzu. Bitte rühren Sie den Guss ohne Klümpchen an. Schlagen Sie jetzt zwei Eigelb mit Zucker und Vanillezucker glatt. Den gequollenen Kokosreis rühren Sie dann mit schnellen Rührbewegungen unter.

Stellen Sie auf eine gerade Unterlage drei kleine Törtchenformen auf und füllen nun nacheinander den Kokosreis, die verschiedenen Beeren und zuletzt den Tortenguss an. Ist das fertig, stellen Sie alles miteinander für ca. eine Stunde in den Kühlschrank.

Danach drücken Sie die Törtchen aus ihrer Form und richten diese mit Schokostreuseln oder Beeren auf einem Dessertteller an.

Wer das Risiko der Törtchenform nicht eingehen möchte, schichtet das Dessert einfach in schöne Gläser.



**FRANKEN
FERNSEHEN**