



Litchi - Sahnereis

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein Sahnereis mit fernöstlicher Note, fruchtig, sahnig, lecker

Zutaten

- Für den Sahnereis:
- 0,5 l Milch
- 120 g Rundkornreis
- 1/2 l geschlagene Sahne
- 1 Tl Zitronen und Orangenabrieb
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Blatt weiße Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 500 g Litchis

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Reis zunächst auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser waschen und in die kochende Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Zitronen - und Orangenabrieb geben. 20 - 25 min. leise köcheln lassen, den Reis bitte nicht zu weich werden lassen.

Schritt4

Zurück ziehen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unterrühren.

Schritt5

Die Litchi schälen, entkernen und vierteln unter den Reis heben. Abkühlen lassen, kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt6

In großen Schüsseln, oder Portions - Förmchen, ersatzweise auch kalt ausgespülte Kaffeetassen portionieren, 2 Stunden kalt stellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern reiche ich dazu ein schmackiges Fruchtmark aus: Mangos, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder auch Orangen nach Jahreszeit und Marktlage.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** fruchtig, lecker, sahnig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/litchi-sahnereis/>