

Milchreis meets Verpoorten: Verpoorten-Milchreis-Törtchen mit Beerenkompott, Pistazien und Sahne

Zutaten

Für 2-4 Personen (Je nach Größe der Dessertringe)

1 Pkg Milchreis (z.B. von Dr. Oetker)
350 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Blatt Gelatine
200 g gemischte Beeren (TK oder frisch)
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
Gehackte Pistazien



Zubereitung

Verpoorten-Milchreis-Törtchen mit Beerenkompott, Pistazien und Sahne. Die Milch mit den 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf mischen und erhitzen. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Wenn das Milchgemisch kocht den Milchreis einrühren. Die gequollene Gelatine schnell mit dem Schneebesen in die heiße, jedoch nicht mehr kochenden Milchreis einrühren und so lange untermischen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Den Eierlikör-Milchreis auskühlen lassen. Dann den Milchreis in kleine Dessertringe füllen und für mindestens 3 Stunden kühlen.

Die Beeren zusammen mit den 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör pürieren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen.

Die Dessertringe lösen und das Beerenkompott um die kleinen Verpoorten-Milchreis-Törtchen geben. Mit Sahne und Pistazien garnieren. Nach Belieben noch mit ganzen Beeren verzieren.

Leser-Tipp

Wenn ihr nicht so viel zeit habt oder den Milchreis warm genießen wollt, einfach die Gelatine weg lassen und in kleine Dessertförmchen füllen.

[Link zum Rezept: Milchreis meets Verpoorten: Verpoorten-Milchreis-Törtchen mit Beerenkompott, Pistazien und Sahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de