

Ris à l'amande

6 - 8 portioner



● ● Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

Risengrød:

75 g grødris
5 dl sødmælk
1 knsp. salt

Ris à l'amande:

2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla Paste
3 - 4 spsk. flormelis
2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)
1 - 2 spsk. hvid portvin (kan undlades)
5 dl piskefløde

1 Risengrød:

Bring sødmælken i kog, pas på at den ikke brænder på.

Tilsæt grødris og kog grøden i 45-60 minutter indtil den er tyk. Rør ofte i grøden, så den ikke brænder på. Tilsæt salt.

Lad risengrøden køle helt af i køleskabet. Den kan med fordel laves dagen i forvejen.

2 Ris à l'amande:

Rør vaniljepasta, flormelis, hakkede mandler og evt. hvid portvin i risengrøden. Juster mængden af flormelis, til den ønskede sødme opnås.

Pisk fløden til skum, vend flødeskummet i grøden og sæt ris à l'amanden i køleskabet indtil servering.





Tips:

Kog med fordel risengrøden dagen før.

Server ris à l'amanden med kirsebærsauce eller prøv at servere en frisk [appelsinsirup](#) til.

Vil du gerne servere din ris à l'amande på en ny måde? [Så har vi samlet vores forskellige idéer og opskrifter her](#), du finder blandt andet en opskrift på ris à l'amande cheesecake.

