

Sojamilchreis mit Himbeeren

www.sojamat.com

Zutaten (für 12 Personen)

Zubereitungszeit: 35 Minuten

130 g Risottoreis

1 Liter Sojamilch

100 g Rohrzucker (oder bei Bedarf mehr)

150 g Himbeeren

Etwas Zucker, wenn die Himbeeren zu sauer sind.

Zubereitung

Die Sojamilch erhitzen und den Risottoreis einrühren.

Unter ständigem Rühren weich

kochen und mit dem Zucker süßen. Dann den Milchreis beiseite stellen.

Die Himbeeren in Gläser füllen.

Den Milchreis nochmals gut durchrühren. Wenn der Milchreis in der Konsistenz zu fest geworden ist, einfach noch etwas lauwarme Sojamilch einrühren. Den Milchreis auf die Himbeeren füllen und servieren. Obenauf können Sie mit einer Schablone ein Muster aus Zimt oder geriebener Schokolade streuen.

