

## Weißer Schokolade in Reis mit Blaubeersorbet

### Zutaten:

200 gr. Milchreis, gekocht  
mit einer Stange Zimt

200 gr. weiße Schokolade  
geschmolzen

3 dl Schlagsahne

2 Blatt Gelatine eingeweicht  
und in 2 cl gutem Whiskey  
geschmolzen

250 gr. gefrorene Blaubeeren  
200 gr. Puderzucker  
2 cl Whiskey  
ca. 2 dl Wasser  
1/2 Eiweiß  
1 El. Zimt  
guten Waldhonig

### Und so wird's gemacht:

Die geschmolzene weiße Schokolade an den warmen Milchreis einrühren. Die geschmolzene Gelatine unterrühren ohne dass es Klumpen gibt. Die Masse abkühlen bis sie noch lauwarm ist. Die leicht geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in Förmchen oder in eine Glasschüssel füllen, im Kühlschrank steif werden lassen.

Die gefrorenen Blaubeeren in einen Mixer geben und mit Puderzucker, Eiweiß und dem warmen Wasser zu einem gleichmäßigen Brei pürieren und in den Gefrierschrank geben. Milchreiscreme zusammen mit dem Eis servieren.

Viel Spaß beim Kochen!



**POPPS  
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice  
POPPS DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -