

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Weißer Schokoladen-Milchreis mit Kirschkompott

### Zutaten

*Für 2 Personen als Dessert*

#### Für den Milchreis:

100 g Milchreis  
450 ml Mandeldrink oder anderen Pflanzen- /  
Nussdrink  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
40 g VIVANI Weiße Vanille  
etwas VIVANI Weiße Vanille oder  
Kokosraspeln zum Garnieren

#### Für das Kirschkompott:

200 g frische Süßkirschen (alternativ aus dem  
Glas aufgetaute TK-Früchte)  
150 ml Sauerkirschsafft  
1 EL Speisestärke  
1 – 2 TL Rohrzucker (optional)

## So wird's gemacht

- 01 Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- 02 Den Milchreis mit Mandeldrink, Vanillemark, ausgekratzer Vanilleschote und Salz kurz aufkochen lassen.
- 03 Dann die Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme für ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesaugt hat und gar ist. Währenddessen immer wieder gut durchrühren.
- 04 In der Zwischenzeit die weiße Schokolade grob hacken. Die Kirschen waschen, halbieren, entkernen, optional mit Rohrzucker vermengen und kurz durchziehen lassen.
- 05 1 EL Sauerkirschsafft in einem kleinen Schälchen mit der Speisestärke verrühren. Die Kirschen mit dem restlichen Sauerkirschsafft und der angerührten Stärke in einen Topf geben und kurz zum Kochen bringen, bis der Saft etwas eindickt. Zur Seite stellen und leicht abkühlen lassen.
- 06 Kurz vor Ende der Garzeit die Vanilleschote aus dem Milchreis nehmen und die Schokolade unterrühren. Den Herd ausschalten und den Reis kurz durchziehen lassen.
- 07 Den Milchreis auf zwei Schüsseln verteilen, mit dem Kirschkompott anrichten und nach Belieben mit ein paar Schokoladenstückchen oder Kokosraspeln garnieren.

#### Tipps:

Für 2 Hauptspeisen die Mengen verdoppeln.

Für einen Hauch Exotik den Mandeldrink durch Kokosmilch abwandeln.

Je nach Saison und Vorliebe kann der Milchreis mit jedem Beeren- oder Fruchtkompott kombiniert werden.