

# Risalamande (aus Dänemark)

## Risalamande:

2L Sojamilch (Vanille)

zum Kochen bringen.

500g Milchreis,

150g Zucker

und

150g Mandeln (grob gemahlen)

hineingeben und ca. 45 Minuten kochen.

250 ml Sojaschlagcreme

Risalamande auskühlen lassen und mit einem Handmixer aufschlagen und unterschlagen. Risalamande bis zum servieren in den Kühlschrank stellen.

## Kirschsauce:

1 Glas Sauerkirschen

in einen Topf geben und aufkochen.

2 EL Stärke

in etwas Wasser anrühren und langsam in die warme Kirschsauce rühren. Unter rühren etwa 5 Minuten kochen lassen, bis die Sauce eindickt.

Eine ganze Mandel in der risalamande verstecken und mit der warmen Kirschsauce servieren.

*Ergibt: ca. 4-5 Portionen*

*Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten*

*Kochzeit: 45 Minuten*