



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. december 2012

Dessert

Ris a la mande (opskrift til 16 personer).



Ingredienser:

Grødris, mandler, paranødder, fløde, appelsinbrændevin, kirsebærsovs, husblas, flødeskum fra dåse.

Kog ris efter posens opskrift til 16 personer.

Kom kogende vand på mandlerne og smut dem. Gem en mandel - til evt. mandelgave - og hak resten med paranødder.

Pisk 1½ liter fløde til blød skum og bland med hakkede nødder, mandler og 8 spsk appelsinbrændevin.

Bland det forsigtigt i risen og lad den stå kold.

Kog 1,5 liter kirsebærsovs.

Læg 10 blade husblas i koldt vand. Vrid det og tilsæt et par skefulde varm kirsebærssaft. Rør til det er smeltet.

Portionsanret i isassiet.

Fordel risalamanden i 16 skåle. Husk, at den hele mandel skal i 1 portion.

Når kirsebærsovsen er ved at stivne, hældes den over portionerne.

Sprøjt smukt med fløde.