

Vanille-Kokos-Grießbrei mit Mango-Sorbet

Süß im Geschmack, luftig-leicht in der Konsistenz: Dieses Dessert aus der ‚Cook mal wer da kocht‘ ist einfach zum Dahinschmelzen 🍰

Rezept herunterladen

Zutaten

- **Grießbrei**
 - 1 Tasse Grieß
 - 2 Tassen Vanillemilch
 - 1 Tasse Kokosmilch
 - 1/2 Tasse Zucker / Agavendicksaft
 - 1 Prise Salz
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - **Mango-Sorbet**
 - 1 frische Mango
 - Granini Saft: Maracuja Vanille
 - 1 Mark einer Vanille
 - Agavendicksaft
-

Zubereitung

Schritt 1

Stelle dir alle benötigten Zutaten bereit. Messe die erforderlichen Mengen sorgfältig ab.

Schritt 2

Wir beginnen mit der Zubereitung des Mango Sorbets, da es 24 Stunden tiefgefroren werden muss. Gib dazu die Mango in Würfel geschnitten zusammen mit dem Maracujasaft, der Vanille und dem Agavendicksaft in den NINJA® CREAMi Dessert Behälter. Lasse die Masse für 24 Stunden im Eisfach.

Schritt 3

Grieß vorbereiten: Die Vanillemilch und die Kokosmilch in einem Topf bei mittlerer Hitze warm werden lassen. Achte darauf, dass sie nicht kocht. Füge den Grieß langsam unter ständigem Rühren hinzu, um Klumpenbildung zu vermeiden. Als nächstes eine Prise Salz hinzufügen unditerrühren, bis die Mischung anfängt zu köcheln. Schäume die Masse mit einem Rührbesen oder Handmilchaufschäumer auf, so wird das Ergebnis besonders cremig.

Schritt 4

Süßen und Aromatisieren: Zucker oder Agavensicksaft nach Geschmack hinzufügen und gut umrühren. Dann kommt das Vanilleextrakt dazu. Wieder rühren, bis der Grießbrei eine cremige Konsistenz erreicht hat.

Schritt 5

Kochen und Quellen lassen: Die Hitze reduzieren und den Grießbrei für weitere 5-7 Minuten köcheln lassen, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Gelegentlich umrühren, um ein Anhaften am Topfboden zu verhindern. Wenn die Konsistenz passt, den Grießbrei in Gläser gießen und abkühlen lassen.

Schritt 6

Gib etwas flüssigen Saft in den Dessertbehälter mit der Mango Masse und lasse diese auf der Sorbet Stufe durchlaufen. Anschließend 2 Löffel Mango-Sorbet über den Grieß träufeln.

Schritt 7

Verteile das Mango-Sorbet gleichmäßig auf dem Grießbrei, um dem Ganzen einen süßen und fruchtigen Geschmack zu verleihen. Nach Wunsch noch mit Blüten dekorieren.

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99

