Mandeldrink-Reistörtchen im Beerengarten mit Minze

Zutaten:
120 g Milchreis
360 ml Mandeldrink
Mark einer Vanilleschote
Schale von einer halben Orange und halben Zitrone
1 ½ EL Kokosblütenzucker
1 Päckchen Agartine
4 Edbeeren
2 EL Blaubeeren
2 EL abgezogene Pfirsichwürfel
100 ml vegane Soja-Schlagcreme

Topping:
120 g Pfirsichpüree von 2 Pfirsichen
80 g Blaubeeren
80 g Himbeeren
80 g Erdbeeren
2 EL Himbeersoße
Mark einer Vanilleschote
3 EL Orangensaft
4 Minzekrönchen

Zubereitung:
Mandeldrink aufkochen, ausgeschabte, längs halbierte Vanilleschote, Schale von halber Orange und halber Zitrone zugeben, Reis zufügen, köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Ingredienzien herausnehmen, Reis auskühlen lassen. Agartine nach Rezeptangabe auf Päckchen mit Wasser aufkochen, kurz abkühlen lassen.

Erdbeeren in Würfel geschnitten mit Blaubeeren und Pfirsichwürfeln vermengen, unter den Milchreis heben, Agartine und Zucker mit einrühren, vegane Schlagcreme unterheben, in ausgeölte Förmchen abfüllen, etwas stauchen, für 3 – 4 Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Topping: Pfirsichpüree mittig auf flachem Teller angießen, Törtchen stürzen, daraufsetzen, mit etwas Himbeersauce überziehen, mit Minzekrönchen garnieren. Blaubeeren mit Himbeeren, geviertelten Erdbeeren in Orangensaft mit Vanillemark marinieren, rund um das Törtchen trappieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten (ohne Kühlzeit)

Dieses Gericht ist vegan.