

Oreo-Milchreis mit Schokosauce



Einkaufsliste:

4-6 Portionen

Für den Milchreis

180 g Risottoreis

550 ml Milch

60 g Butter

2 EL Vanillezucker

½ TL Zimt

70 g Zucker

120g Frischkäse

100 g Oreos

100 g dunkle Schokolade

50 ml Sahne

1 EL Pflanzenöl

So wird's gemacht:

Risottoreis, Zucker, einen Esslöffel Vanillezucker, Milch und Butter in einen Topf geben und aufkochen, dabei sehr gut rühren, dann herunterstellen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis die gewünschte Konsistenz besitzt. Nun Frischkäse unterrühren und leicht abkühlen lassen.

Derweil Oreo-Kekse zermörsern (pürieren).

Schokolade mit der Sahne und einem Esslöffel Vanillezucker schmelzen und das Pflanzenöl hinzugeben.

Milchreis nach Belieben mit Oreos und Schokoladensauce kurz vor dem Servieren schichten und genießen.