

Mango-Phirni

Für die vegane und laktosefreie Version Milch durch Mandelmilch, bzw. Kondensmilch durch Agavendicksaft ersetzen. Garzeit des Reis kann je nach Sorte variieren!

Küche Desserts

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4 PERSONEN	15 MINUTEN	30-35 MINUTEN

Zutaten

- 6 EL Basmatireis
- 4 EL Milchreis
- 150 ml Wasser
- 500 ml Milch (alternativ Mandelmilch)
- 3 EL Kondensmilch, gesüßt (alternativ 1 EL Agavendicksaft)
- 10-12 Mandeln, ganz
- 25 g Pistazienkerne (ungeröstet und ungesalzen)
- 1/2 TL Kardamompulver
- 1 Mango (genussreif)
- Safranfäden (zum Garnieren)

Anleitungen

1. Von der Milch 1-2 Esslöffel abnehmen und den Safran darin einweichen. Die Mandeln etwa 15 Minuten in etwas heißem Wasser einweichen und schälen.

2. Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Den Basmatireis 10 Minuten unter Köcheln garen, dann den Milchreis hinzugeben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Sollte sich der Reis vorher schon "vollgesaugt" haben, ggf. noch etwas Milch hinzugeben. Der Reis sollte zum Schluss nicht ganz durch, sondern nur "al dente" sein.

3. Reis abgießen und im Mörser zu Paste zerreiben. Ggf. noch einen Esslöffel Wasser hinzufügen, falls die Paste zu zäh oder krümelig wird.

4. Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden und zum späteren Garnieren beiseite stellen. Andere Hälfte in grobe Würfel schneiden.

5. Mandeln, Pistazien und Mangowürfel zusammen mit der gesüßten Kondensmilch (alternativ Agavendicksaft) und dem Kardamompulver in einen Mixer geben und pürieren.

6. Milch (alternativ Mandelmilch) in einen Topf geben und erhitzen. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen. Die Reispaste hinzugeben, gut untermischen. Topf wieder auf den Herd stellen und die Milch erneut erhitzen.

7. Reismilch so lange unter Rühren erhitzen, bis sie leicht angedickt ist. Das Mango-Nuss-Püree hinzugeben, alles gut verrühren und kurz aufkochen. Die Safranmilch abgießen und zur Reismilch geben. Die Safranfäden zum Garnieren beiseitestellen.

8. Topf vom Herd nehmen, Pudding abkühlen lassen.

9. Phirni entweder noch lauwarm servieren oder portionsweise einfrieren und etwa eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen.

10. Mit Safranfäden und Mangospalten garniert servieren.