Klebreis mit Mango – thailändisches Dessert (aus dem Thermomix)



Auf dem Blog „Thai & Lao Food“ fand ich dieses Rezept und ein entsprechendes Video.

Für 4 Portionen :

500 gr Klebreis

1 L Wasser

Bei dem Reis sollte man unbedingt darauf achten, dass es ein Produkt aus Thailand ist und tatsächlich als Klebreis (glutinous rice) gekennzeichnet ist.

Den Reis in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Den Reis waschen und dabei zwischen den Handflächen immer wieder reiben. Das Wasser wird dadurch milchig trüb werden.

Vorsichtig das Wasser wieder abgießen und mit frischem Wasser auffüllen und den Vorgang solange wiederholen bis das Wasser klar bleibt.

Zum Schluß mit lauwarmen Wasser auffüllen und abgedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Reis abschütten und im Varoma und auf dem Varoma-Einlegeboden

gleichmäßig verteilen.

1 Liter Wasser in den Mixtopf geben.

Varoma aufsetzten, Einlegeboden auflegen und mit dem Deckel verschließen.

20 Min. / Varoma / Stufe 2 garen lassen.

Den Reis aus dem Einlegeboden auf den Deckel stürzen. Mit Hilfe des Deckels den „Reisfladen“ wieder auf den Einlegeboden zurückgleiten lassen, so dass er nun mit der Oberseite nach unten liegt. (Quasi wie das Wenden eines Pfannekuchens).

Das gleiche geschieht mit dem Reis aus dem Varoma.

Nochmals ***5 Min. / Varoma / Stufe 2*** weiter garen lassen.

Umfüllen und mit einem Holzspatel auflockern.

400 ml Kokosnußmilch

ca. 70 – 100 gr feinen, weißen Zucker

1 Prise Salz

2 frische, reife Mangos

Die Kokosnußmilch in einem Topf erwärmen und den Zucker mit einer Prise Salz darin auflösen lassen. Nach und nach den Klebreis so lange einrühren bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde und eine fluffige, milchreisartige Masse entsteht.

Mangos schälen, in Streifen schneiden und mit dem Reis servieren



Rezept drucken : Klebreis mit Mango