

Zutaten für 5 Personen:

- 200 ml Milch
- Salz
- 1 MS Zitronenabrieb (Biozitrone)
- 1/2 ST Vanilleschotenmark, oder adäquat Pulver

- 50 g Kristallzucker
- 40 g Weizengrieß

- 2 ST Gelatine, oder adäquat Aga Aga nach Packungsbeschreibung;
in kaltem Wasser eingeweicht

- 200 ml Rahm

Weiter`s als Garnitur:

- Fruchtmark rot
- Joghurt
- Minze

Herstellung:

1. Milch mit Salz, Zitronenabrieb und Vanilleschotenmark aufkochen – zu Seite schieben – Herd zurückschalten.
2. Zucker und Weizengrieß einrühren – auf den Herd zurückstellen und bei ganz schwacher Hitze ca. 10 Minuten quellen-köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine einrühren und im Eiswasser, rührend, abkühlen.
4. In der Zwischenzeit den Rahm aufschlagen und unter die kalte Grießmasse, unter Massenausgleich, unterheben.
5. In vorbereitete, mit kaltem Wasser ausgespülte Darioformen, füllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Vollendung:

- In kurzem eintauchen in heißem Wasserbad mit Gemüsemesser von der Form lösen.
- Auf Fruchtsaucenspiegel (mit Joghurt) anrichten und mit Minze ausgarnieren.

