

# MARIANNE'S RISALAMANDE

Ingredienser:

1 kop grødris

1½ kop vand

1 liter sødmælk

1 fed vaniljestang

100 g mandler

½ l piskefløde

1 spsk flormelis

## DAG 1

Fyld en kaffekop med grødris og op i en gryde med det.

Fyld kaffekoppen med vand 1½ gang og op i gryden med det.

Fuld skrue på blusset og lade koge 2-3 min.

Tilsæt sødmælk til kogebobler forsvinder.

Skrab vaniljekornene ud af 1 fed vaniljestang (eller 2 tynde), og saml dem med en spsk flormelis. Gem det til i morgen, når du skal montere risalamanden.

Tilsæt "skrællen" af vaniljestangen til den varme grød.

Skrue ned på blusset og lad risengrøden koge svagt mens du løbende spæder op med mælk. Rør rundt efter behov, så du sikrer, at grøden ikke brænder på. Gør den det, er alt tabt.

Når grøden er kogt færdig (ca. 1½ time) tages den af blusset. Over i en stor skål med den og på køl. Lad vaniljestangen blive i grøden.

## DAG 2

Nu har du en kold og fast grød som er klar til at blive monteret.

Kog og smut 100 gram mandler og hak dem groft.

Pisk flødeskum af ½ liter fløde. Konsistensen skal være fast, men ikke grynet.

Tag vaniljestangen op af grøden, så du kan røre rundt uden problemer.

Vaniljekorn og flormelis fra dag 1 røres i den kolde grød.

Tilsæt flødeskum lidt ad gangen indtil smag og konsistens er perfekt.

Vend mandlerne i og læg vaniljestangen tilbage indtil grøden skal serveres.

Serveres iskold med amarena eller lun kirsebærsovs

TILLE'S  
VÆRKSTED FOR  
HÅNDARBEJDE

**Lidt reklame:**  
vanilla-vanilla.dk har  
rigtig gode og fede  
vaniljestænger fra  
Uganda til rimelig pris

TILLE'S ØNSKER DIG  
RIGTIG GOD JUL!



WWW.TILLES.DK - INFO@TILLES.DK

TAK FOR AT DU HAR INVESTERET I EN ORIGINAL TILLE'S VEJLEDNING