

# RIS COTTA & KIRSEBÆRGELÉ

4 personer

## BUNDKNAS

4 spsk. mandelflager  
12-16 Amarena kirsebær

## RIS COTTA

2 blade husblas  
50 g hvid chokolade  
½ vaniljestang  
3 dl piskefløde  
50 g sukker  
250 g kold risengrød, se opskrift  
1 smuttet mandel

## KIRSEBÆR-GELÉ

2 blade husblas  
1½ dl konc. kirsebærsaft  
½ dl sukker

## KLASSISK RISENGRØD

4 personer

160 g grødris  
2 dl vand  
½ tsk salt  
8 dl sødmælk  
evt. vaniljesukker

## 3 i 1 - RIS MED ROS

Hver jul laver jeg en ny variant af den klassiske juledessert risalamande. Familien er altid spændt på at smage den nye version, som ofte bliver til et nyt julehit i køkkenet.

Her får I min version Risalamande 2020 forklædt som panna cotta med hjemmelavet kirsebærgelé. Den er lavet på en almindelig risengrød, som der også følger opskrift på. Og hvis du ønsker klassisk risalamande, så bare i med skummet!

**BUNDKNAS:** Rist mandelflagerne gyldne på en tør pande. Lad dem afkøle på bagepapir. Hak kirsebærerne og vend dem med de ristede mandelflager. Fordel knasset i bunden af fire dessertglas.

**RIS COTTA:** Udblød 2 blade husblas i koldt vand. Hak chokoladen fint og kom den i en skål. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Varm fløden op i en gryde, til lige under kogepunktet. Tilsæt vaniljekorn og sukker, skru ned for varmen og lad det simre i 10 minutter, under omrøring. Hæld fløden over chokoladen og rør til den smelter. Knug vandet fra husblassen og smelt den i den varme flødeblanding. Rør forsigtigt og tilsæt den kolde risengrød. Vend rundt og fordel flødegrøden i de fire glas over knaset. Kom en hel smuttet mandel i ét af glassene, og sæt dem på køl i et par timer eller natten over.

**KIRSEBÆR-GELÉ:** Udblød 2 blade husblas i koldt vand. Kom kirsebærsaft, sukker og en kanelstang i en lille gryde og varm op, til sukkeret smelter. Sluk for varmen og lad det stå og trække i 10 minutter. Fjern kanelstangen og smelt husblassen i den varme kirsebærlage. Hæld blandingen i en lille kande og lad den afkøle i 10 minutter. Fordel forsigtigt kirsebærlagen over den stivnede ris cotta i glassene og sæt dem på køl i min. 2 timer, så lagen bliver til gelé. Voila! Risalamande version 20.20!

**TIP:** Tag gerne dessertglassene ud af køleskabet 20 minutter før servering. Server evt. med afkølet Frederiksdal kirsebærvin - og lækker kirsebærsaft til de mindste.

**RISENGRØD** Kom ris, vand og salt i en gryde og kog op i 2 minutter under omrøring. Tilsæt mælk og kog op til lige under kogepunkt, under konstant omrøring. Skru ned for varmen og rør i risene i 5 minutter, så de ikke brænder på. Lad risene simre under låg i 30 minutter og rør let hvert 10. minut. Afkøl risengrøden til stuetemperatur på køkkenbordet og lad grøden sætte sig. Smag evt. til med vaniljesukker.

**RISALAMANDE** Hvad du ønsker skal du få...  
- og rørt med flødeskum og hakkede mandler bliver kold risengrød til en klassisk risalamande. Husk de syltede Amarena-kirsebær til! ▶