Waldbeeren Götterspeise mit Einkorn-Milchreis

Das ist genau das Richtige für Götterspeisen-Fans. Aber auch jeder andere wird sich von dieser Kombination überzeugen lassen.

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Päckchen „Bio-Einkorn-Milchreis“
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- eventuell Zucker zum Nachsüßen
- 500 ml Wasser
- 1 – 2 EL Zucker (oder Süßstoff entsprechende Menge)
- 10 g Früchtetee „Waldbeerentraum“
- 2 Päckchen Tortenguss weiß
- 500 g Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)

„Bio-Einkorn-Milchreis“ mit Milch und Sahne in einen Topf geben, 20 – 25 Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann kalt stellen. Eventuell nach Geschmack mit etwas Zucker nachsüßen.
Wasser kochen, von der Kochstelle nehmen, Tee „Waldbeerentraum“ und Zucker zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen.
Tortenguss nach Packungsanleitung auflösen und mit Tee kurz aufkochen.
Ein paar Beeren zum Garnieren beiseitelegen, die Restlichen auf 4 Dessertgläser aufteilen.
Das Gelee noch warm über die Früchte geben und im Kühlschrank kalt werden lassen.
Den kalten „Bio-Einkorn-Milchreis“ darüber verteilen und mit Beeren garniert servieren.