



Zutaten

- 125 g Klebereis 600g Reis
- 1 EL Kokosöl
- 500 ml Kokosmilch
- 75 g Rohrzucker
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Weißwein
- 100 g Zucker
- Schale und Saft einer Limone
- 500 g Mangopüree

Dessert

Sticky Rice & Mango-Sorbet

Entdecken Sie unser Rezept für Sticky Rice & Mango-Sorbet. Ein himmlisches Dessert, das begeistert! Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird's gemacht:

1. Dämpfeinsatz für einen Kochtopf/ Bambus Dämpfkorb
2. Reis über Nacht in kaltem Wasser einweichen, danach abgießen und im Dampftopf garen. Kokosmilch, Salz und Zuckersorten aufkochen. Ca. 2/3 der Kokossoße nach und nach unter den gedämpften Reis rühren.
3. Weißwein und Zucker für 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, so dass ein Sirup entsteht. Fein geriebene Schale und Saft der Limone hinzugeben, dann das Mangopüree unterrühren. In einer Eismaschine zum Sorbet gefrieren lassen.