

> Himbeer-Eis-Mochis

japanische Eis-Spezialität aus Reismehl



ZUTATEN:

Für 10 Stück

150 g	Klebereismehl
100 g	NATURATA Rübenzucker
180 ml	Wasser
100 g	Katakuriko (Kartoffelstärke)
10 Kugeln	Himbeersorbet
100 g	NATURATA Weiße Schokolade Himbeere
3 EL	gefriergetrocknete Himbeeren

ZUBEREITUNG

- 1.** Klebereismehl sieben, NATURATA Zucker und Wasser hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in eine beschichtete Pfanne geben und langsam erwärmen. Den Teig ununterbrochen mit einem Kochlöffel in der Pfanne bewegen.
- 2.** Der Teig wird sich nach ca. 5 Minuten zu einer zusammenhängenden Kugel formen. Sobald der Teig durchscheinend wirkt und glänzt, ist er fertig. Den Mochiteig kurz abkühlen lassen.
- 3.** Den Mochiteig auf dem Katakuriko-Mehl ausrollen und mit eine großen Glas Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis nach und nach ein Kugel Sorbet setzen, in den Teig einschlagen und sofort wieder in den Tiefkühler geben. Die Mochis gut durchfrieren lassen.
- 4.** Vor dem servieren die weiße NATURATA Schokolade Himbeere vorsichtig im Wasserbad schmelzen, die Mochis damit dekorieren und mit den gefriergetrockneten Himbeeren bestreuen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten