

Hirse - Hirsedessert mit Fruchtsoßen

Für 4 Personen:

¼ (250)	l (ml)	Wasser	in einem Topf zum Kochen bringen
1	Prise	Salz	
120	g	Hirse	in der Zwischenzeit in ein Sieb geben und gründlich waschen
			Die Hirse in das kochende Salzwasser geben, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen.
			Die Hirse von der Kochstelle nehmen und etwa 20 Minuten quellen lassen.

250	g	Pflaumen	gründlich waschen, halbieren und entsteinen. In eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Es soll eine dickflüssige Soße entstehen.
1	EL	Süßungsmittel	dazugeben, unterrühren und abschmecken
		Zitronensaft	

250	g	Aprikosen	gründlich waschen, halbieren und entsteinen. In eine Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Es soll eine dickflüssige Soße entstehen.
1	EL	Süßungsmittel	dazugeben, unterrühren und abschmecken
		Zitronensaft	

			Die abgekühlte Hirse, sie darf noch leicht lauwarm sein, in eine große Schüssel geben.
3	EL	Süßungsmittel	unterrühren
			Ungefähr 30 Minuten kühl stellen

125	g	Soja-Sahne	steif schlagen und unter die abgekühlte Hirse heben
			Das Hirsedessert auf Teller verteilen, dekorativ und ganz dick mit den beiden Fruchtsoßen bekleckern und mit den
8		Mandeln	garnieren

Hirse - Hirsedessert mit Fruchtsoßen

Tipp:

Die Hirse kann am Vortag vorbereitet werden, dann entfällt das Warten auf das Abkühlen. Allerdings muss dann die Hirse mit den Händen auseinander gebröseln werden.

Im September gibt es schon Pflaumen und noch Aprikosen. Dieses Dessert schmeckt jedoch auch nur mit einer Fruchtsoße, dann einfach die doppelte Menge an Früchten zubereiten.