

Ryż z malinami pod pierzyną

Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**

   
5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- ryż, 10 dkg
- mleko, 0,5 l
- jajka, 2
- maliny, 25 dkg
- białka, 3
- sok z cytryny, 1 łyżka
- cukier waniliowy, 1
- sól, szczypta
- Miękkie masło, 1/4 kostki
- cukier, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko zagotować z dodatkiem szczypty soli, łyżki cukru i cukru waniliowego. Wsypać ryż i gotować ok. 20 min (nie można ryżu rozgotować), przestudzić.
- 2 Miękkie masło utrzeć z 2 łyżkami cukru. Żółtka jajek oddzielić od białek i dodawać po jednym do masła cały czas ucierając.
- 3 Masę jajeczno-masłową połączyć z przestudzonym ryżem. Białka z 2 jajek ubić z 2 łyżkami cukru i ostrożnie połączyć z ryżem.
- 4 Formę do zapiekania wysmarować pozostałą łyżką masła, wysypać na dno maliny, a na nie wyłożyć ryż. Piec w nagrzanym do 200 st.C piekarniku przez ok. 30 min.
- 5 Przed końcem czasu pieczenia ubić 3 białka jajek z pozostałym cukrem i wyłożyć na zapieczony ryż. Ponownie włożyć do piekarnika i piec do zrumienienia.

Twoje notatki do przepisu: