

# ryżowy tort cytrynowy



Autor: **justa\_kitchen**  
Przepisów: **238** Ocena: **2593**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1,5 szklanki ryżu
- 2,5 -3 szklanek mleka /użyłam 3,8%/
- 2 łyżki masła
- 3-5 łyżek cukru pudru /według upodobań/
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego
- 2 łyżeczki agar agar
- 1 tabliczka białej czekolady
- sok i skórka z 2 cytryn
- 2 galaretki cytrynowe
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż opłukuję i zalewam mlekiem. Dodaję sól i cytrynę. Zagotowuję. Dosładzam, dodaję agar. Mieszam intensywnie. Obniżam moc palnika do minimum i gotuję do pochłonięcia przez ryż prawie całego mleka. Dodaję ekstrakt waniliowy i pokruszoną drobno czekoladę. Mieszam dokładnie, do roztopienia czekolady. Ryż przekładam do tortownicy. Studzę.
- 2 Galaretki rozpuszczam w 500 ml wrzątku. Przystudzone wylewam na ryż. Studzę.  
  
Przystudzony tort wkładam do lodówki na minimum 2-3 godziny. Najlepiej oczywiście na całą noc.  
  
Przed podaniem dekoruję bratkami i wiórkami białej czekolady.

## Twoje notatki do przepisu: