
Babka ryżowa z morelami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3233 razy.

1 i 1/2 szklanki ryżu,

2 szklanki mleka,

1 szklanka wody,

sól,

1 łyżka masła,

1 paczka cukru waniliowego,

50 dag moreli,

3 jaja,

2-3 łyżki cukru,

bułka tarta, tłuszcz do formy

Ryż opłukać , osączyć , włożyć do wrzącego mleka z wodą, dodać sól, masło i ugotować na sypko. Do ugotowanego ryżu dodać utarte z cukrem żółtka, zapach waniliowy i wymieszać z ubitą pianą z białek. Włożyć masę do przygotowanej formy i wypiekać w piekarniku ok. 40 min. Morele wymyć , wypestkować . Z 2 szklanek wody i 1 łyżki cukru przygotować syrop, gotując przez 10 min, odstawić do ostudzenia. Upieczoną babkę wyłożyć na półmisek. W środek włożyć morele i oblać syropem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>