
Babka z ryżu z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3310 razy.

25 dag ryżu,

1 szklanka wody,

1 szklanka mleka,

2 dag margaryny,

2 jajka,

15 dag cukru,

cukier waniliowy,

sól,

zapach cytrynowy do ciast,

tłuszcz i bułka tarta do formy,

40 dag truskawek,

1 szklanka śmietany

Zagotować wodę z solą i na wrzątek wrzucić umyty ryż. Gdy wchłonie wodę dodać mleko i margarynę, a następnie gotować na małym ogniu. Ryż wyłożyć do miski. Żółtka utrzeć z cukrem na białą pulchną masę i dodać do ryżu. Połączyć delikatnie ze sztywną pianą, dodając zapachy. Przełożyć do formy (z kominkiem) wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Wstawić do piekarnika i piec 30 min w temperaturze 180 C. Po upieczeniu i przestygnięciu wyjąć babę z formy na płaski talerz. W otwór włożyć część umytych i osączonych owoców. Resztę owoców ułożyć obok. Całość polać bitą śmietaną.

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