
Deser ze śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2479 razy.

500 g. suszonych śliwek,

2 łyżki masła,

75 g. ryżu,

laska wanilii,

1/2 l. mleka,

3 białka,

150 g. cukru,

wiśniówka.

Ryż opłukać , gotować przez 3 minuty w wodzie bez soli.

Odcedzić , przelać zimną wodą.

Podgrzać mleko, wrzucając do niego miąższ z przeciętej na pół wanilii. Gdy zacznie wrzeć , wsypać ryż. Gotować pod przykryciem, na małym ogniu przez 35 minut. Kiedy ryż się ugotuje, dodać do niego połowę cukru, łyżkę masła i wymieszać .

Ze śliwek usunąć pestki. Naczynie do zapiekania posmarować lekko masłem i przełożyć do niego ryż; na środku ułożyć śliwki i polać niewielką ilością wiśniówki.

Białka ubić na sztywną pianę, dodając pozostałą część

cukru. Wyłożyć pianę na śliwki. Zapiekać na złotawy kolor w niezbyt gorącym piekarniku przez 15 minut. Deser podawać ciepły.

NASZA RADA :

Aby deser nabrał bardziej wykwintnego charakteru, do

piany można dodać łyżeczkę wiórków kokosowych.