
Bomba ryżowa - regina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2924 razy.

2 szklanki mleka,

starta skórka z cytryny,

1 szklanka ryżu,

1/2 szklanki cukru,

3/4 kg winogron lub tyle samo truskawek lub poziomek,

1 szklanka śmietany,

2 łyżki żelatyny w proszku,

1/2 szklanki soku z winogron,

2 kieliszki koniaku,

1 białko

Mleko z dodatkiem startej skórki z cytryny zagotować , wsypać opłukany, osączony ryż, zamieszać , zagotować i przetrzymać pod przykryciem na małym ogniu. Podgotowany ryż wymieszać z cukrem, odstawić z ognia, wystudzić . Umyte i osączone winogrona oddzielić od gałązek. Schłodzoną śmietanę ubić na pianę. Żelatynę namoczyć , rozpuścić w niedużej ilości gorącej wody, zagotować , połączyć z sokiem z winogron. Ryż wymieszać z rozpuszczoną żelatyną z sokiem, koniakiem i częścią owoców. Po wymieszaniu dodać ubitą śmietanę, lekko wymieszać . Tak przygotowaną masę włożyć do formy i wstawić na 3 godziny do lodówki.

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