Ciasto ryzowe "osiem wspanialosci"

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2768 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

250 g ryzu,

50 g masla,

2 lyzki cukru,

50 g rodzynek,

100 g obranych i posiekanych orzechow wloskich,

100 g wisni w konfiturze,

30 g drobno pokrojonej, kandyzowanej anzeliki,

50 g drobno posiekanej, smazonej skorki pomaranczowej,

30 g obranych, posiekanych migdalow.

Krem:

150 g ugotowanych kasztanow jadalnych lub sparzonych i obranych ze skorki orzechow wloskich,

100 g cukru,

50 g masla,

50 ml rumu.

Syrop:

3 lyzki cukru pudru,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

300 ml wody.

1. Kasztany lub orzechy zemlec w maszynce, po czym utrzec z maslem i cukrem na

jednolita mase. Dodac rum. Krem starannie wymieszac.

2. Ryz oplukac w zimnej wodzie. Zalac 1 l wody, zagotowac, po czym gotowac na

malym ogniu przez 15 min. Odcedzic i wymieszac z cukrem oraz polowa masla.

3. Reszta masla wysmarowac naczynie o pojemnosci ok. 1 litra. Dno i scianki naczynia pokryc cienka warstwa ryzu. Dno udekorowac czesciami bakalii. Reszte

bakalii starannie wymieszac z pozostalym ryzem.

4. Naczynie napelniac na przemian warstwa kremu i warstwa ryzu tak, aby ostatnia warstwe stanowil ryz. Wierzch przykryc szczelnie folia aluminiowa. Naczynie wstawic do duzego garnka z wrzaca woda. Gotowac na parze przez 1 godzine.

5. Cukier rozpuscic w wodzie. Zagotowac, po czym gotowac na malym ogniu przez

5 min. Dodac make rozprowadzona 2 lyzkami wody. Mieszac, poki syrop nie

zgestnieje.

6. Gotowe ciasto przelozyc na polmisek. Polac syropem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)