
Ciasto ryzowe "osiem wspanialosci"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2661 razy.

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

Ciasto:

250 g ryżu,

50 g masła,

2 łyżki cukru,

50 g rodzynek,

100 g obranych i posiekanych orzechów włoskich,

100 g wiśni w konfiturze,

30 g drobno pokrojonej, kandyzowanej anizeliki,

50 g drobno posiekanej, smażonej skórki pomarańczowej,

30 g obranych, posiekanych migdałów.

Krem:

150 g ugotowanych kasztanów jadalnych lub sparzonych i obranych ze skórki orzechów włoskich,

100 g cukru,

50 g masła,

50 ml rumu.

Syrop:

3 łyżki cukru pudru,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

300 ml wody.

1. Kasztany lub orzechy zemiać w maszynce, po czym utrzeć z masłem i cukrem na

jednolitą masę. Dodac rum. Krem starannie wymieszać.

2. Ryż opłukać w zimnej wodzie. Zalać 1 l wody, zagotować, po czym gotować na

małym ogniu przez 15 min. Odcedzić i wymieszać z cukrem oraz połową masła.

3. Reszta masła wysmarować naczynie o pojemności ok. 1 litra. Dno i ścianki naczynia pokryć cienką

warstwą ryżu. Dno udekorować częściami bakalii. Resztę

bakalii starannie wymieszać z pozostałym ryżem.

4. Naczynie napełnić na przemian warstwą kremu i warstwą ryżu tak, aby ostatnią warstwę stanowił ryż. Wierzch przykryć szczelnie folią aluminiową. Naczynie wstawić do dużego garnka z wrzącą wodą. Gotować na parze przez 1 godzinę.

5. Cukier rozpuścić w wodzie. Zagotować, po czym gotować na małym ogniu przez

5 min. Dodac maki rozprowadzoną 2 łyżkami wody. Mieszać, 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)