

www.SztukaKulinarna.pl

Deser ze śliwkami

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	suszone śliwki	
2	łyżki	masło	
75	gram	ryżu	
0.5	litr	mleko	
1	szt	laska wanilii	
150	gram	cukier wiśniówka.	

Przepis 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. Rada: aby deser nabrał bardziej wykwintnego charakteru, do piany można dodać łyżeczkę wiórków kokosowych. Składniki

500 g suszonych śliwek, 2 łyżki masła, 75 g ryżu, laska wanilii, 1/2 l mleka, 3 białka, 150 g cukru, wiśniówka.