



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Ryż zapiekany w pianie z białek

Podawać gorący na półmisku, w którym się zapiekał.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- tłuszcz, 1 dag
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.
- białka, 3 szt.
- jabłko, 40 dag
- cukier, 10 dag
- konfitura, 8 dag
- masło, 2 dag
- mleko, 2 szkl.
- ryż , 15 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z częścią cukru. Ryż opłukać, wsypać do mleka, dodać tłuszcz, postawić na brzegu płyty pod przykryciem, rozkleić. Do przestudzonego ryżu dodać posiekaną skórkę pomarańczową i część konfitur lub dżemu. Jabłka opłukać, obrać, pokrajać na części, rozgotować, posłodzić (część cukru zostawić), przetrzeć przez sito. Ryż i przecier z jabłek układać warstwami w formie stożka na ogniotrwałym, posmarowanym tłuszczem półmisku. Białka ubić z pozostałym cukrem na sztywną pianę, obłożyć nią uformowany ryż, obsypać z wierzchu cukrem, wstawić do piekarnika na kilkanaście minut (piekarnik nastawić na ogrzewanie górne, pod półmiskiem można postawić blaszkę z wodą). Zapieczony ryż przybrać konfiturami.

