



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Babka z ryżu ze śliwkami

Mogą być śliwki suszone lub mrożone

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- ryż , 350 g
- mleko, 370 g
- woda, 370 g
- tłuszcz, 20 g
- jajka, 4 szt.
- śliwka, 200 g
- cukier, 50 g
- sól, 1 szczypta
- cukier waniliowy, 1 szczypta
- bułka tarta , 50 g

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować na mleku z dodatkiem margaryny i soli. Jaja umyć, oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym — wymieszać z ryżem. Śliwki umyć, ewentualnie wyjąć pestki; śliwki suszone namoczyć parę godzin przed użyciem; śliwki mrożone opłukać. Do ryżu dodać śliwki, pianę z białek i wymieszać. Ryż wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 40 min

