

Jasmínový sladký koláč

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ryžu opláchnite, povarte 2 minúty vo vriacej vode a scedte. Teplovzdušnú rúru predhrejte na 150 ° C. Vymastite tortovú formu. Do hrnca pridajte ryžu, mlieko, cukor a citrónovú trávu (2 stebľá). Privedte k varu za stáleho miešania a stíšte. Nechajte dusiť na stíšenom plameni, až kým ryža neabsorbuje všetko mlieko. Ryža by mala byť jemne krémová, nie tuhá. Odstráňte citrónovú trávu a pridajte smotanu, žltka (6 ks) a premiešajte. Bielka (6 ks) vyšľahajte a jemne pridajte ku zmesi. Premiešajte a vylejte ju do tortovej formy. Pečte 50 - 60 minút, do zlata. Nechajte vychladnúť. Na ozdobenie vymiešajte crème fraîche s kôrou z citróna, cukor a vanilku. Na vrch pridajte ovocie a môžete sa pustiť do tohto lahodného koláča.

Ingrediencie

- **AT Jasmínová ryža 1 000 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 500 g
- **Citróny** - 20 g
- **Jahody** - 60 g
- **Banán** - 60 g
- **Marhule** - 60 g
- **Broskyne** - 60 g
- **Hrozno biele** - 60 g
- **Čučoriedky** - 60 g
- **Maliny čerstvé** - 60 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 350 g
- **Smotana na šľahanie** - 300 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

