

Ryžový nákyp s lesným ovocím

Počet porcií: 8

Suroviny:

- 300 g ryže arborio Lagris
- 1 l mlieka
- 4 vajcia
- 20 g masla
- 20 g vanilkového cukru
- 50 g kryštálového cukru
- 50 g práškového cukru
- 400 g zaváraných jahôd
- 200 g mrazeného lesného ovocia
- 1/2 ČL kardamómu
- 1/2 ČL škorice
- 1 ks badiánu
- štipka soli
- 2 PL strúhanky

Postup prípravy:

1. Mlieko nalejeme do hrnca a pridáme ryžu. Primiešame koreniny (kardamóm, škoricu a kúsok badiánu), vanilkový a kryštálový cukor a soľ. Varíme 20 minút skoro domäkka. Potom necháme aspoň 20 minút chladnúť. Badián vytiahneme.
2. Vajíčka rozdelíme na žĺtky a bielky. K žĺtkom pridáme 2 PL práškového cukru a poriadne vymiešame. K bielkom pridáme tiež 2 PL práškového cukru a vyšľaháme na sneh.
3. Polovicu snehu a žĺtky s cukrom primiešame k uvarenej a vychladnutej ryži.
4. Pekáč vytrieme maslom a steny posypeme strúhankou.
5. Polovicu zmesi vylejeme do pripraveného pekáča. Navrch poukladáme jahody a rozmrazené ovocie. Zalejeme druhou polovicou ryžovej zmesi. Pečieme 40 minút na 180 °C, potom vytiahneme a rovnomerne rozotrieme druhú polovicu snehu. Zvýšime teplotu na 200 °C a pečieme ešte 2 – 3 minúty.

6. Hotový nákyt môžeme podávať podľa chuti poliaty kompótovou šťavou, roztopenou čokoládou či posypať na dozdobenie práškovým cukrom.