

Rižev narastek s pudingom

Potrebuješ:

- 1 liter in pol mleka
- ščepec soli
- vrečko pudinga
- 3 žlice sladkorja
- 3 jajca
- rozine
- pomarančni sok
- malinovec
- 25 dkg riža



Rižev narastek:

En liter mleko denemo v ponev z debelejšim dnom, da se nam ne sprime. Emajlirana posoda je, na primer, skregana s kuhanjem mleka. Mleko posolimo, vanj lahko damo tudi vaniljev strok, limonino ali pomarančno lupinico, najbolje ekološko pridelano, in zavremo. V zakuhano mleko damo riž in ogenj znižamo. Med kuhanjem na zmernem ognju, kar nam bo vzelo okoli 15 do 20 minut, zmes ves čas mešamo. Tako bo postala sočna in gosta.

Če med kuho opazite, da vam zmanjkuje tekočine, mirno dodajte še malo mleka. Po kuhanju riž mora ostati dokaj čvrst, saj ga čaka še mešanje s pudingom, kar ga bo dodatno zmečalo, in peka v pečici, ko bo riž izgubil svojo pacavost, a na našo srečo ohranil mehko. Medtem se lotimo pudinga.

Vaniljev puding:

Izberemo najljubši okus, jaz pa se bom lotila kar vaniljevega.

Puding skuhamo na običajen način, torej po navodilih na vrečki. Tam običajno tudi piše, da v puding damo 3 do 5 žlic sladkorja. Mi smo to količino zmanjšali na 3 žlice.



Čvrsto kuhan riž odstavimo, primešamo mu žlico masla, pomešamo z vročim pudingom in počakamo, da se ohladi. Nakar si pripravimo jajca.

Ostalo:

Potrebujemo 3 jajca. Ločimo rumenjake, jih stepemo ali pa kar cele damo v ohlajeno zmes. Pridamo še 2 žlici sladkorja. Premešamo.

Iz beljakov naredimo sneg in ga počasi, nežno vmešajte v zmes.

Na tem koraku lahko narastku dodamo tudi rozine, ki smo jih namočili bodisi v rumu bodisi v pomarančnem soku, ali pa katero koli drugo sadje, ki ga lahko damo v zmes ali pa položimo po vrhu riževega narastka. Vaniljev puding se seveda ujema s sadnimi okusi vseh vrst.

Pečenje:

Globok pekač dobro namastimo z maslom, ne pozabimo niti na robove. Narastek pečemo 40 do 45 minut na 180 °C v predogreti navadni pečici in ga damo na srednjo rešetko. Po vrhu se mora obarvati zlato, tudi temnozlato. In nato počakamo, da se nekoliko ohladi v pekaču, ter ga razrežemo. Po vrhu lahko rižev narastek polijemo z domačim malinovcem. In to je to. Dober tek.



Pripravila Veronika Leskovšek