

Pyszny deserek (śliwki)



EWELINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

suszonych śliwek	600 gram
masło	2 łyżki
ryż	80 gram
mleko	1/2 litr
białko	3
cukier	200 gram
wiśniówka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż należy opłukać i gotować przez conajmniej 3 minuty w wodzie bez soli. Odcedzić go, przelać zimną wodą.

Potem podgrzać mleko, wrzucając do niego miąższ z przeciętej na pół wanilii. Gdy zacznie wrzeć, wsypać ryż. Gotować pod przykryciem, na małym ogniu przez 35 minut. Kiedy ryż się ugotuje, dodać do niego połowę cukru, łyżkę masła i wymieszać.

Ze śliwek usunąć pestki. Naczynie do zapiekania posmarować lekko masłem i przełożyć do niego ryż; na środku ułożyć śliwki i polać niewielką ilością wiśniówki. Białka ubić na sztywną pianę, dodając pozostałą część cukru. Wyłożyć pianę na śliwki. Zapiekać na złotawy kolor w niezbyt gorącym piekarniku przez 15 minut. Deser podawać ciepły.