



Ryż cesarski

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- gruszki - 1 gram
- ryż - 1 gram
- śmietana kremówka - 1 gram
- mleko - 1 gram
- sól - 1 gram
- cukier - 1 gram
- cukier waniliowy - 1 gram
- jajka - 1 gram
- żelatyna - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Gruszki starannie umyć pod zimną wodą, obrać ze skórki, przekroić na pół i wykroić pestki. Po wykonaniu tych czynności zalać owoce zimną wodą, dodać trochę cukru i gotować na najmniejszym ogniu przez 10 minut. Po zagotowaniu należy odcedzić gruszki. Do drugiego garnuszka wlać mleko, cukier waniliowy i troszkę soli, po zagotowaniu składników zdjąć z ognia. Ugotować ryż i odcedzić go, zalać zimną wodą i odsączyć. Odsączony ryż przełożyć do garnuszka z mlekiem i gotować aż ryż wchłonie całe mleko. Następnie żelatynę wsypać do zimnej wody. Wymieszać cukier z żółtkami i dodać do ryżu, dokładnie wymieszać. Ryż zostawić do wystygnięcia, jajka i pozostałe białka wymieszać. Do garnka wlać trochę mleka i zagotować je, po ostygnięciu dodać do jajek. Całą masę mleczno-jajeczną gotować na małym ogniu i ubijać na gęstą śmietanę. Gdy żelatyna jest już gotowa, dodać ją do kremu i wymieszać całość. Śmietanę kremówkę ubić i dodać ją do kremu, później dodać ryż i mieszać. Gruszki ułożyć na blaszce, a na nie krem z ryżem. Blachę włożyć do lodówki na 4-5 godzin.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl