

Sladká rýže s tvarohem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

3151 kalorií , **40 g** cukrů , **1 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/slodka-ryze-s-tvarohem>

Příprava

Nejprve si uvaříme 2 sáčky varné rýže ve vodě s 1 zarovnanou lžičkou soli. Vaříme maximálně 10 minut. Než se nám uvaří rýže, tak si připravíme kokos. Dáme vařit hrnek mléka a do vroucího vsypeme plný hrnek kokosu. Nevaříme, pouze spaříme. Uvařenou rýži ihned vsypeme do mísy a promícháme s horkým kokosem, zakryjeme, tím nám rýže dojde. Vymažeme formu na zapékání máslem, nabo Ramou a nakrájíme si ovoce na menší kousky. Připravíme si bílkový sníh, do kterého zašleháme 100 ml krystalového cukru.

Šlehačem našleháme Heru nebo máslo se žloutky a hrnkem cukru. Po našlehání přidáme kostku tvarohu ve fólii a ručně vmícháme 2/3 sněhu. Polovinu hmoty dáme do zapékací formy, poklademe kousky ovoce a zalijeme zbývajícím rýží. Nahoru opatrně lžičkou rozetřeme zbytek sladkého sněhu. Sladkou rýži s tvarohem vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 150 - 160°C asi 60 minut.

Ingredience

- ✓ 100 ml cukru krystal do sněhu
- ✓ 1 hrneček cukru krystal do tvarohu
- ✓ 2 rýže ve varném sáčku
- ✓ 250 ml polotučného mléka
- ✓ 1 kostka tučného tvarohu ve fólii
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 3 slepičí vejce
- ✓ půl kostky Hery nebo másla
- ✓ 1 hrneček kokosové moučky
- ✓ 50 dkg nektarinek nebo jiného ovoce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka

