

Rýžový nákyp

3 varné sáčky rýže (celkem 375 g)
kelímek smetany nebo šálek plnotučného mléka
3 vejce rozdělená na žloutky a bílky
125 g másla
cukr moučka
hrst rozinek
1 tučný měkký tvaroh
vanilkový cukr
skořicový cukr
kyselější čerstvé, zmražené nebo kompotované ovoce

Rýži uvaříme podle návodu na balení, vsypeme zpátky do horkého hrnce a zalijeme smetanou nebo mlékem a necháme dojít.

Pečeme nejlépe v máslem vymazaném skleněném pekáčku.

Na první vrstvu ušleháme krém ze žloutků, změkklého másla a 3 PL cukru, přidáme rozinky a třetinu zchladlé rýže. Promícháme. Dáme na dno pekáčku a poklademe polovinou ovoce. Střední vrstvu získáme smícháním tvarohu s vanilkovým cukrem a přidáním další třetiny rýže. Poklademe druhou polovinou ovoce. Na poslední vrstvu si ušleháme tuhý sníh z bílků a lehce vmícháme se skořicovým cukrem ke zbytku rýže. Povrch hezky uhladíme. Pečeme zakryté 45 minut při 180 °C a na dalších 15 minut na dopečení odkryjeme. Hlídáme, aby se nám nespálila vrchní vrstva.

Podáváme teplé pocukrované nebo polité třeba sirupem z kompotu.

Pokud zbyde, dá se jíst i studené, například jako vydatná snídane.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---