

Rýžový pudink

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- rýže 100 g
- máslo 50 g
- pískový cukr 80 g
- naložená pomerančová kůra 20 g
- strouhanka 20 g
- kakao 10 g
- vejce 4 ks
- mléko 1.3 l
- zavařené meruňky 1.4 l

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Přebraňou, spařenou rýži uvaříme v mléce doměkka a necháme ji vychladnout
2. V míse utřeme změkklé máslo, přidáme cukr, žloutky a umícháme
3. Pak vmícháme vychladlou rýži, drobně nasekanou, v cukru naloženou pomerančovou kůru a nakonec zlehka tuhý sníh z bílků
4. Pudinkovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou
5. Polovinu těsta vlijeme do formy a do druhé poloviny těsta vmícháme kakao (strouhanou čokoládu) a pak teprve nalijeme do formy
6. Formu uzavřeme a pudink v páře vaříme 45 minut

7. Uvařený pudink opatrně vyklopíme, uprostřed ozdobíme zavařenými meruňkami a šťávou z nich jej polijeme.