

Florentský rýžový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- **Na křehké těsto**

- Máslo 125 g
- Moučkový cukr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 255 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Kůra z citronu 1.2 ks
- Žloutek 2 ks
- Mléko 2 lžíce

- **Na náplň**

- Máslo 55 g
- Vanilkový lusk 2 ks
- Rýže risotto 325 g
- Pískový cukr 3 lžíce
- Kůra z pomeranče 3 ks
- Bílé víno 1 sklenice
- Plnotučné mléko 1 l
- Vejce 3 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Nejdřív si kouskem másla vymažte rozkládací koláčovou formu o průměru 28 cm. Na těsto utřete máslo s moučkovým cukrem a solí a vhnětte mouku, zrníčka z vanilky, citronovou kůru a žloutky – jde to rukou nebo v robotu. Když směs vypadá jako hrubá drobenka, přilijte trochu vody nebo mléka. Těsto pak promačkávejte a mírně hnětte, až drží v kouli. Pak ho trochu poprašte moukou. Ale s tím hnětením to nepřehánějte, těsto by bylo elastické a tuhé, ne křehké a drobivé, jak má být. Těsto zabalte do fólie a nejmíň na hodinu ho strčte do ledničky. Pak ho rozválejte a rozložte do formy. Na hodinu strčte do mrazáku.

2. Troubu vyhřejte na 180 °C a korpus pečte asi 12 minut, mírně dozlatova. Formu vyndejte z trouby, odložte a troubu zesilte na 200 °C.

3. Vezměte si vhodně velký, vyšší kastrol se silným dnem a poklicí a pomalu v něm rozpustíte máslo. Vanilkové lusky po délce nařízněte a nožem z nich vyškrábněte zrníčka. (Prázdné lusky můžete strčit do plechovky s cukrem, cukr se krásně navoní.) Vyškrábnutou vanilku přidejte k máslu a zamíchejte. Minutu hřejte na nízkém ohni, pak přisypte rýži, cukr a pomerančovou kůru. Plamen zesilte na střední výkon, všechno dobře promíchejte a přilijte víno. Pořád míchejte, až se víno skoro odvaří. Teď po troškách přilijte mléko. Rýži asi 15 minut udržujte v hodně mírném varu, co nejčastěji míchejte. Neměla by se uvařit úplně doměkka, protože dojde v troubě, ale kaše by měla být dost řídká. Rýžový pudink nechte trochu zchladnout, pak do něj vmíchejte rozšlehaná vejce. Pudink nalijte do korpusu, zaprašte moučkovým cukrem a pečte asi 20 minut, až těsto zezlátne. Koláč je skvělý s crème fraîche, posypaný pomerančovou kůrou.