

Sladká rýže s tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- kokos 1 hrnek
- cukr krystal 1 hrnek
- rýže ve varném sáčku 2 ks
- vejce 3 ks
- tvaroh 1 ks
- cukr krystal (do sněhu) 100 ml
- mléko 1 hrnek
- Hera nebo máslo 0.5 kostka
- **podle chuti**
- ovoce 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

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 nebo Ramou a nakrájíme si ovoce na menší kousky.

Připravíme si bílkový sníh, do kterého zašleháme necelou půlku hrnku 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 rýžím. Nahoru opatrně lžičkou rozetřeme zbytek sladkého sněhu.

Sladkou rýži s tvarohem vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 150 - 160 °C asi 60 minut.

Kdo nechce rýži tak sladkou, ušlehá sníh bez cukru a celý ho vmíchá do rýže.