

Rýžový nákyp s jablky a hruškami

Suroviny:

- 1 hrnek rýže
- 4 hrnky plnotučného mléka
- 4 vajíčka (z bílků + vanilkový cukr vyšlehat tuhý sníh)
- 100 g másla
- 5 lžic cukru
- 4 jablka + 4 hrušky
- 2 lžičky skořice
- sušené ovoce – dle chuti (rozinky, brusinky, moruše).

Rýži propláchneme ve vodě a nasypeme do vařícího mléka se špetkou soli. Za častého míchání vaříme zhruba 15 minut. Vznikne kaše, do které ihned po vaření vmícháme máslo a 5 lžic cukru. Necháme vychladnout a mezi tím si připravíme ovocnou náplň.

Ovoce zbavíme slupky a nastrouháme na plátky. Vyšleháme tuhý sníh ze 4 bílků a 1 vanilkového cukru. Do vychladlé kaše vmícháme 4 žloutky, 2 lžičky skořice, sušené ovoce, na plátky nastrouhané ovoce a nakonec sníh z bílků. Lehce promícháme a navrstvíme do zapékačké misky, kterou jsme vymazali máslem. Pečeme při 190 °C do zezlátnutí – cca 30 minut.

