

Rizskoch

Klasszikus rizskoch, kívül enyhén pirult, belül krémesen puha - igazi nosztalgikus édesség.



Előkészítés: 20 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 1

Desszert

HOZZÁVALÓK

	1-1.5 l tej
	25 dkg rizs
	1 tk. só
	15 dkg cukor
belseje	1 vaníliás cukor vagy vanília kikapart
	6 dkg vaj
	6 tojás szétválasztva

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.04.05

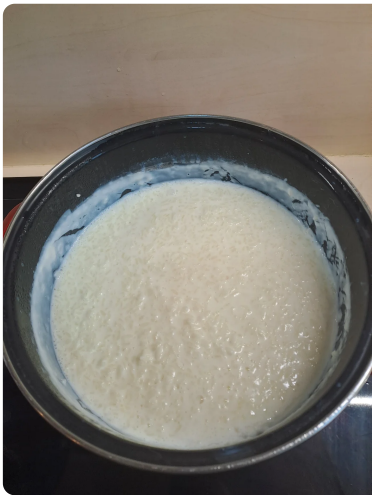
1.

A rizst 1-2 dl vízben megpároljuk, majd a tejet és a sót hozzáadjuk.



2.

Duzzadást követően hagyjuk kihűlni.



3.

A tojássárgáját a vajjal, cukorral, vaníliás cukorral jól összekeverjük.



4.

A masszát a rizskásához keverjük.



5.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd pedig szépen beleforgatjuk a masszába.



6.

Az összekevert masszát vajjal kikent vagy pedig sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük, majd pedig 170 fokon 35-40 percig sütjük.



7.

A kész rizsfelfűjtat lekvárral vagy kakaóval tálaljuk.

