



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

15 dkg fényezetlen rizs, víz, só, 2 dl tej, fél vaníliarúd vagy 1 csomag vaníliás cukor, 2-3 evőkanál kristálycukor, 50 dkg az idénynek megfelelő friss gyümölcs (sárgadinnye, szeder, ringló, őszibarack, naracs vegyesen), 2-3 evőkanál maraschino likőr, 2 dl habtejszín a díszítéshez:

2 dl habtejszín

1. A rizst átválogatjuk, és megmossuk. Enyhén sózott vizet forralunk, a rizst belerakjuk, és pontosan úgy főzzük, mint a tésztát szokás. Ezután leszűrjük. Lábasában a tejet fölforraljuk, a leszűrt puha rizst belerakjuk. A kettéhasított vaníliarúd kikapart belsejével vagy a vaníliás cukorral és a kristálycukorral édesítjük. Lefődve kis lángon pároljuk, míg a tejet mind magába szívja, majd letakarva hűlni hagyjuk.
2. A gyümölcsöket megtisztítjuk, kisebbre aprítjuk, és a likőrrel összekeverve félretesszük 10-15 percre. A tejszínhabot a díszítéshez valóval kemény habbá verjük. A gyümölcsöket lecsöpögtetjük, a tejberizsbe keverjük, és beleforgatjuk a tejszínhab felét is.
3. Magas kelyhekbe halmozzuk. Tetejét a félretett tejszínhabbal díszítjük, de tehetünk rá a felhasznált gyümölcsökből, illetve citromfű vagy mentalevélből is.

Gyümölcsrizs II. - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + hűtés

Egy adag: 588 kcal • fehérje: 7,9 gramm • zsír: 32,6 gramm • szénhidrát: 61,6 gramm •
rost: 3,5 gramm • koleszterin: 114 milligramm