



Hozzávalók

a tésztához: 3 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál finomliszt

a tepszi kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a tetejére: 15 dkg (kb. 1,5 dl) fényezetlen „A” rizs, 5 dl tej, csipetnyi só, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 5 evőkanál kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 púpozott evőkanál zselatinpor, 4 dl habtejszín, 4-5 evőkanál sárgabarack- vagy eperlekvár

a díszítéshez: tejszínhab

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor kétharmadával fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beleszórjuk.
2. Két-három részletben a cukros tojássárgájához adjuk, közben részletekben beleszítáljuk a lisztet is. Ezután egy margarinnal kikent, belisztezett, kb. 20×30 centis tepsibe simítjuk, közepesen forró sütőben kb. 12 perc alatt megsütjük.
3. A rizst átválogatjuk, megmossuk, majd 2 deci forrásban lévő hideg vízbe szórjuk. Lefödve, kis lángon addig főzzük, míg a leve el nem párolog. Ekkor ráöntjük az időközben fölforralt tejet, csipetnyit sózzuk, a margarint beledobjuk.
4. Amint újra forr, kis lángra állítjuk, lefödve kb. 10 percig pároljuk. A tűzről lehúzzuk, a kétféle cukorral ízesítjük, majd a fedele alá egy duplán hajtogatott konyharuhát teszünk, és a rizst így hagyjuk kihűlni. Ezalatt, a gőzben puhul meg teljesen.
5. A zselatint 1 deci tejszínben kevergetve addig melegítjük, míg fel nem oldódik benne, kissé hűlni hagyjuk. A többi tejszín kemény habbá verjük, és először a rizst, majd az olvasztott zselatint keverjük bele.

6. A tepsiben lévő piskótát a meglangyosított lekvárral megkenjük, majd a tejszínes rizst rásimítjuk. Hűtőszekrényben dermedtjük egy éjjelen át. Tálaláskor forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk. Tejszínhabbal díszítjük, de tehetünk rá gyümölcsdarabkákat vagy reszelt csokoládét is.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + dermedtés

Egy szelet: 467 kcal