Rýžový dezert s mandlí

HN 12/2017

Ingredience

- 250 g kulatozrnné rýže
- 500 ml polotučného mléka
- 1 lžíce vanilkového cukru nebo 1 vanilkový lusk
- skořice — 1 lžička
- 1 mandle bez slupky
- smetana ke šlehání — 250 ml
- 200 g ovocného kompotu
- lžíce mandlových lupínků

Postup

Rýži krátce propláchneme, přilijeme mléko, přivedeme k varu a za promíchávání ode dna povaříme asi 15 minut na vláčnou kaši. Přidáme buď vnitřek vanilkového lusku, nebo vanilkový cukr, dále skořici a mandli. Necháme úplně vychladnout. Ze smetany vyšleháme šlehačku, kterou poté vmícháme do kaše. Nalijeme do pohárů a uskladníme v lednici. Podáváme ozdobené ovocným kompotem. Kaši můžeme vylepšit přidáním pomerančové kůry, nebo ji podávat s omáčkou z lesních plodů.

Tip. Kaši s mandlí změníme na skutečnou mandlovou kaši tak, že smícháme lžíci mandlových lupínků či hoblinek s rýží a vše společně povaříme s mlékem a dalšími ingrediencemi.

Zdroj: cilka.eu