

Mandarinos-rizses puding

Hozzávalók:

2 csésze fölözött tej (tejjel helyettesíthető)
1/3 csésze hosszúszemű rizs
1 tojássárgája felverve
¼ teáskanál reszelt narancshéj
2 evőkanál narancslé
2 evőkanál cukor
¼ teáskanál só
1 teáskanál vanília
3 tojásfehérje
¼ teáskanál cream of tartar (tisztított borkő)
2 evőkanál cukor
3,5 dl-nyi mandarinkonzerv lecsepegtetve vagy ennek megfelelő mennyiségű friss gyümölcs

Tálaláshoz: mentalevél

Egy közepes lábasban keverjük össze a tejet és a rizst, forraljuk fel, majd vegyük le a hőt, fedjük le és alacsony hőfokon, időnként kevergetve főzzük meg.

Vegyük le a fedőt és még 5 percig főzzük a rizst.

Egy tálkában keverjük össze a sárgáját és a narancslevet, majd keverjük bele 2 evőkanál cukrot és a sót.

Fokozatosan adjunk kb. 1 csészényi forró rizst a sárgája-keverékhez, majd tegyük bele a lábasba, és a keveréket forraljuk addig, amíg elkezd kicsit rotyogni. Vegyük le a hőfokot és kb. 2 percig főzzük (vagy amíg besűrűsödik egy kicsit). A tűzről levéve hozzáadjuk a vaníliát és narancshéjat.

Teljesen hűtsük le.

Egy keverőtálban verjük fel a fehérjéket és a cream of tartart; majd fokozatosan adjunk hozzá 2 evőkanál cukrot és ismét verjük fel. Keverjük a fehérjehabot a hideg rizshez.

A mandarinból 6 gerezdet félreteszünk a tálaláshoz, a többit hozzákeverjük a habos rizshez.

Letakarva több órán keresztül hűtjük.



BBC Good Food