Ciasto ryżowe

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

8 porcji

Składniki:

- Biszkopty - 2 dag
- czekolada gorzka - 10 dag
- ryż - 18 dag
- twaróg półtłusty - 15 dag
- jajka - 2 szt.
- aromat cytrynowy - do smaku
- mleko - 1,5 szklanka
- cukier waniliowy - do smaku
- truskawki świeże - do smaku
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopty pokruszyć. W rondelku zagrzać mleko dodać pokruszoną czekoladę i ją roztopić. Wsypać do czekolady biszkopty i wyrobić ręką ciasto. Wylepić nim formę i wstawić do lodówki na około 30 minut. W rondelku zagotować mleko z cukrem waniliowym, otarta skórką z pomarańczy i olejkiem cytrynowym. Gdy mleko się zagotuje wsypać ryż i gotować około 20 minut tak by ryż był miękki i mleko odparowało. Do gorącego ryżu dodać twaróg, budyń, jajka, cukier do smaku (ja dałam około 3 łyżki) i mieszać gotując na wolnym ogniu przez około 10 minut. Masa powinna się ściąć. Wyłożyć ją na czekoladowe ciasto i rozprowadzić równomiernie. Odstawić do całkowitego ostudzenia. Galaretkę przygotować według przepisu podanego na opakowaniu. Truskawki opłukać pokroić i ułożyć na masie ryżowej. Zalać tężejącą galaretką. Całe ciasto wstawić jeszcze na około 2 godziny do lodówki.