



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **90 perc**



Elkészítés:



**Kohári Éva**

## RIZSKOCH

Talán az egyik legegyszerűbb, mindenki által ismert desszert a rizskoch. Ahány ház, annyi szokás, rengetegféle módon készíthetjük. Van, aki tesz hozzá lisztet, mások esetleg pudingot, én pedig jó sok tojást. Akik tejmentes diétán vannak, nekik sem kell lemondaniuk erről a teljesen retro, de fenséges desszetről. Nyugodtan cseréljétek a normál tejet a kedvenc növényi tejetekre.

### HOZZÁVALÓK

200 g rizs

260 g víz

2x260 g tej/növényi ital

40 g cukor vagy édesítő

1 csipet só

6 db "L"-es méretű

tojás

16 g vaníliás cukor

100 g vaj / tejmentes margarin

1 db citrom reszelt héja

400 g fagyasztott

erdei gyümölcs

100 g cukor vagy édesítő

**ALLERGÉN**

tojás

**ALLERGÉNEK**

- 1 A rizst tegyük egy szűrőbe, és forró vízzel nagyon alaposan mossuk át folyó víz alatt.
- 2 A lecsepegtetett rizst tegyük egy lábosba, öntsük hozzá a vizet, és forraljuk fel. A lábost fedjük le egy éppen rápasszoló tetővel, és kevergetés nélkül főzzük 5-6 percet úgy, hogy épp csak gyöngyözzön a víz.
- 3 Adjuk a kicsit felpuhult rizshez az első 260 g tejet, és ismételjük meg az előző lépést: forraljuk fel, majd fedő alatt főzzük nagyon alacsony hőmérsékleten. Időnként ezt már keverjük meg, nehogy leégjen.
- 4 Ha felszívta a rizs az összes folyadékot, jöhet az utolsó adag tej, ezzel fogjuk teljesen puhára főzni. Mire a rizs megpuhul, szépen megdagadnak a szemek, és az összes tejet magukba szívják.
- 5 Mivel nem meleg, tojásos rizst szeretnénk enni, ezért a puha rizst hűtjük legalább langyosra. A hűtési folyamatot felgyorsíthatjuk, ha a lábost hideg vízbe állítjuk.
- 6 Közben készítsük el a tojásos masszát hozzá. Ehhez válasszuk szét a tojásokat. Először verjük a fehérjét kemény habbá.
- 7 A tojások sárgáját tegyük egy keverőedénybe, adjuk hozzá a kétféle cukrot, a citrom reszelt héját és a vajat vagy margarint. Ez utóbbit érdemes kicsit felmelegíteni, így gyorsabban végzünk a keveréssel. 1-2 percig keverjük géppel, majd öntsük az egészet a lehűtött rizshez, és keverjük hozzá. A felvert tojáshabot óvatosan forgassuk bele.

- 8 Egy kb. 20x26 cm-es tűzálló tálat vagy tepsit kenjünk ki vékonyan vajjal vagy margarinnal. Ebbe öntsük bele a rizses masszát.
- 9 170 fokra előmelegített sütőben kb. 60 perc alatt süssük készre.
- 10 A gyümölcsös szószhoz a fagyasztott gyümölcsöt és a cukrot tegyük egy lábosba, és folyamatos kevergetés mellett rotyogtassuk 2-3 percig.
- 11 Tálaljuk a felszeletelt desszertet a tetején gyümölcszósszal.
- 12 A rizskochot hidegen és melegen egyaránt fogyaszthatjuk.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

