

Italijanski kolac od pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **150 g** pirinca
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašika** rumuna
- **3** manja jajeta
- **80 g** seckanih oraha
- **80 g** suvog groža
- **prstohvat** soli

I još:

- **maloplavog** kokosovog brašna
- **1 komad** limunove kore
- **nekoliko kašika** džema po izboru

Priprema

Pirinac oprati, a mleko sa šecerom i komadicem limunove kore staviti da prokuva, pa smanjiti vatru, dodati pirinac i kuvati ga da postane kremast. Suvo grože potopiti da nabubri, a orahe grubo iseckati. Mleko sa pirinacem ohladiti, izvaditi komad limunove kore. Odvojiti žumanca od belanaca, koje sa prstohvatom soli umutimo u cvrst šne.

Pecnicu ugrejati na 180 stepeni, kuglof podmazati i pobrašniti. U mleko umešati prvo žumanca, a zatim lagano dodati šne od belanaca. Masu ujednaciti i peci 35-40 minuta, proveriti stapicom. Ohlaen kolac premazati malo ugrejanim džemom i posuti plavim kokosovim brašnom, (ovo je stvar ukusa). Seci kolac na šnitice i poslužiti uz džem po želji koji ce dati potrebnu slatkocu, jer, primeticete, u receptu ide jako malo šecera. Ovo je savršen balans... Prijatno!

Savet