

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 kašikeruma**
- **3 manja jajeta**
- **80 g seckanih oraha**
- **80 g suvog groža**
- **prstohvatsoli**

I još:

- **maloplavog kokosovog brašna**
- **1 komadiclimunove kore**
- **nekoliko kašikadžema 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 pirincom ohladiti, izvaditi komadic 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 stanicem. 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 će dati potrebnu slatkocu, jer, primeticete, u receptu ide jako malo šecera. Ovo je savršen balans... Prijatno!

Savet