

Kuglof od pirinca i višnja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pripremu:

- 1 l mleka
- 200 g pirinca
- 200 g šecera
- 500 g višanja
- 3 jaja
- 3 kašike griza
- 1 kašika margarina
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

U posudu sipajte tri šolje vode i na vrh noža soli i stavite na šporet. Kada voda provri, sipajte oprani pirinac i kuvajte desetak minuta. Nakon toga pirinac ocedite.

U drugu posudu sipajte mleko, dodajte kašiku margarina, pirinac i šecer pomešan sa grizom i kesicom vanilin šecera. Kuvajte na tihoj vatri desetak minuta, uz povremeno mešanje. Sklonite sa šporeta i kada se ohladi, umešajte žumanca.

Vatrostalnu posudu (može i kuglof) premažite margarinom, pa sipajte polovinu kuvanog pirinca, odozgo poreajte višnje očiscene od koštica.

Sipajte ostatak pirinca.

Kuglof pecite oko 20 minuta na umerenoj temperaturi.

U meuvremenu, umutite belanca sa tri kašike šecera i kesicom vanilin šecera. Izvadite iz rerne i premažite snegom od belanaca.

Vratite u rernu i pecite još desetak minuta na tihoj vatri dok belanca ne porumene. Kada se kuglof ohladi, isecite ga i poslužite.

Savet