

Koh od pirinca sa kruškama i jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **700 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **4** jajeta
- **6 kašika** otopljenog maslaca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **50 g** suvog groža
- **2** kisele jabuke
- **2** kruške
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **malocimeta**

Priprema

U vruće mleko sipajte pirinac pa kuvajte. Pred kraj sipajte šećer, a po potrebi dolijte još malo mleka. Kada se skuva ostavite pirinac da se potpuno ohladi.

U ohlaen pirinac umešajte žumanca, vanilin šećer, sodu bikarbonu, maslac.

Na kraju dodajte ulupan sneg od belanaca.

Kalup za kuglof premažite maslacem, sipajte u njega pola smese, preko poreajte jabuke i kruške secene na listice, pospite suvim grožem, cimetom.

Preko sipajte drugu polovinu smese.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Ostavite da se prohladi pa secite i poslužite.

Savet