

Torta od pirinca



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 12 g kvasca
- 25 g žutog šecera
- 3 kašike mleka
- 40 g butera
- 1 l mleka
- 125 g pirinca
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 komada keksa
- 1 konzerva kompota od kajsija
- 100 g badema

Priprema

U 200 g brašna napraviti udubljenje, pa staviti 12 g kvasca, 25 g žutog šecera, jedno jaje, 3 kašike mleka, 40 g rastopljenog butera i na vrh noža soli. Testo umesiti varjacom i ostaviti da nado?e. Kad nado?e, ponovo ga izmesiti i ostaviti da stoji još dvadesetak minuta.

Staviti 1 litar mleka da se kuva, pa u ključalo mleko spustiti 125 g pirinca. Kuvati na tihoj vatri oko pola sata.

Umutiti 2 žumanceta sa 100 g šecera i 1 kesicom vanilin šecera, pa dodati cvrsto ulupan sneg od 2 belanceta i u ovo umešati kuvan pirinac.

Namazati okrugli kalup za tortu, testo u kalupu rastanjiti, a ivice malo izdignuti. Testo posuti mlevenim keksom, pa 2/3 kolicine od pirinca izruciti. Preko pirinca pore?ati oce?ene kajsije, pa pokriti preostalim delom pirinca.

Ivicu posuti bademom.

Tortu peci oko 50 minuta na temperaturi od 200 stepeni.