Forró rizspuding kávékrémmel
RECEPT

Forró rizspuding kávékrémmel

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	25 perc
HOZZÁVALÓK	7
ADAG	4

A Ben's Original™ az édes pillanatokban is társ lehet. Próbáld ki kávékrémes rizspudingunkat!

HOZZÁVALÓK

- 500g Ben's Original™ Basmati rizs vagy Ben's Original™ Hosszúszemű Rizs
- 800 ml tej
- 200 ml tejszínhab
- 100 g nádcukor
- 8 evőkanál kávélikőr
- 2 teáskanál őrölt kávé
- friss narancshéj a tálaláshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Borítsuk egy lábasba a főzőtasakból a rizst, és keverjük össze a tejjel, a cukorral és a kávéval.
2. Forraljuk fel alacsony fokozaton, és főzzük fedél nélkül 15 percig.
3. Közben verjük fel a tejszínt habverővel.
4. Miután a rizskrém elkészült, először keverjük hozzá a kávélikőrt, majd adjuk hozzá a tejszín felét.
5. Tálaljuk tálkákban a maradék tejszínnel a tetején. Díszítsük narancshéjjal.

KATEGÓRIÁK

Desszert, 15-30 perc, Basmati Rizs, Gyors és Egészséges, Főzőtasakos rizs

Érdekelhet még...



Chilli Con Carne Fűszeres Mexikói Rizzsel

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

6



Spanyol Stílusú Rizs

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

13



Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

7



Mexikói Saláta

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

12

Source URL: *https://hu.bensoriginal.com/receptek/forro-rizspuding-kavekremmel*