Forró rizspuding kávékrémmel
RECEPT

Forró rizspuding kávékrémmel

<?xml version="1.0"?>
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ
25 perc
HOZZÁVALÓK
7
ADAG
4
A Ben's Original™ az édes pillanatokban is társ lehet. Próbáld ki kávékrémes rizspudingunkat!
Megosztás

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in new window)

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

RÉSZLETEK

Spanyol Stílusú Rizs

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

13

RÉSZLETEK

Provence-i padlizsán friss sajttal és kakukkfűvel

Főzési idő

40 perc

Hozzávalók

7

RÉSZLETEK

Mexikói Saláta

Főzési idő

20 perc

Hozzávalók

12

RÉSZLETEK

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