

# Ben's Original™

Forró rizspuding kávékrémmel  
RECEPT

## Forró rizspuding kávékrémmel



<b>ELKÉSZÍTÉSI IDŐ</b>	25 perc
<b>HOZZÁVALÓK</b>	7
<b>ADAG</b>	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>