PİRİNÇ PUDİNGLİ PASTA

1 adet bisküvi taban,
2 su bardağı süt,
1 paket vanilin,
5 yaprak jelatin,
1-2 adet armut,
2 adet kivi,
tuz,
yarım su bardağından 2 parmak fazla (160 gram) pirinç,
1 çorba kaşığı margarin,
1 su bardağından biraz eksik (100 gram) şeker,
yarım litre krema,
1 küçük kutu şeftali konservesi veya şeftali.

Armutları ve kivileri soyun. Armutların çekirdeklerini çıkarın. Konserve şeftalinin suyunu süzün. Bütün meyvelerin bir kısmını küçük küçük doğrayın. Bir kısmını da süleme de kullanmak üzere dilimlere ayırın. Soğuk bir yerde bekletin. Pirinci hafif tuzlanmış suda kaynamaya başlayana dek pişirin ve sonra süzün. Süt, margarin, bir çimdik tuz, şeker ve vanilini bir tencerede kaynatın. İçine pirinci ilave edin. Kısık ateşte koyulaşana dek devamlı karıştırarak pişirin. Pirinci bir kaba aktarıp soğumaya bırakın. Kremayı çırpın ve soğuk bir yerde bekletin. Pandispanyayı bir servis tabağına koyun, jelatini soğuk suda yumuşatın. Jelatini sıkın. Bir sos kabında eritip, küçük doğranmış meyveler ve kremanın üçte biriyle birlikte priniç pudingine ilave edin. Kremanın geri kalanını da karıştırın. Pirinç karışımını bisküvi tabanın üzerine dökün. Buzdolabına koyarak 2 saat boyunca sertleşmeye bırakın. Çıkarıp dilierseniz sulandırılmış reçel veya glazürle meyveleri parlattıktan sonra yarım saat soğuk bir yerde dinlendirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17625 • adı:Pirinç Pudingli Pasta • gönderen:ahudinler • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:19