

Risalamande

Toplam 215 dk

Hazırlama 120 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 12/10

Risalamande, sütlü pirinç lapası badem, vanilya, krema ve vişne sosuyla soğuk tatlıya dönüştüren Danimarka klasiğidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 5 su bardağı Süt
- 1.5 su bardağı Krema
- 0.8 su bardağı Badem
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Vanilya
- 2 su bardağı Vişne
- 1 yemek kaşığı Nişasta
- 0.5 su bardağı Su
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Pirinç, süt ve tuzu kısıtlı şekilde 35 dakika lapa olana kadar pişirin.
- Pirinç lapasını 1 saat soğutun.
- Bademleri sıcak suda 5 dakika bekletip soyun ve doğrayın.
- Kremaya toz şekerin yarısını ve vanilyayla çirpın.
- Soğuk pirinç lapasını badem ve kremayla katlayın.
- Vişne, kalan toz şeker, su ve nişastayı 5 dakika koyulaştırın.
- Risalamandeyi vişne sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç lapasını tamamen soğutmak kremayı sönmeden tatlıya karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Vişne sosunu 11 kişilamandeyi soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

