

Kókusztejes tejberizs süteményben



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Tejberizshez:

1/2 l tej

1 dl kókusztej (konzervet használtam)

85-90 gramm rizs

1 db egész fahéj

1 csapott ek. édesítőpor (1:4 Dia-Wellness)

Túrókrémhez:

20 dkg félzsíros túró

3 tojás fehérje

2 tojás sárgája

1 reszelt citromhéj

2 ek. rum (nem süteményrumot használok)

1 csapott ek édesít por (1:4 Dia-Wellness)

10-12 db cukormentes babapiskóta

4 személyre főzött erős kávé

ízlés szerint mazsola is mehet bele

margarin

liszt

rölt fahéj tálaláshoz

Elkészítés

A tejszínben, folyamatos keverés közben elkészítem a tejszínt és a végén adom hozzá a kókusztejet és édesít port.

Kicsit hűtőbe rakom, addig van időm elkészíteni a túrókrémet, és elkészíteni a babapiskótákat.

A tojásfehérjét kemény habbá verem, hozzákavarom valamennyi hozzávalót.

Ízlés szerint tehet bele mazsola is, amit félórára rumban megáztatok.

Egy hűtő tálat kivajazok és meghintem az alját és oldalát kevés liszttel.

A tál mérete közepes legyen, hogy szépen látszódjanak a rétegek!

Az erős főzött kávéval megkenem a piskótákat. Nem szabad eláztatni, viszont éreznie kell a kávé kellemes ízének!

A tál aljára terítem el a tejszínt, erre rakom rá a kávé babapiskótákat.

A túrókrém kerül rá felső réteggént, és tettem rá díszítésként néhány szelet almát és kevés kesernyű csokit is.

Nem feltétlenül szükséges az alma, viszont a kesernyű csokoládé kellemes ízvilágot kölcsönöz!

Szeletelve tálalom, kicsit meghintve rölt fahéjjal.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kitchen  Spoon

Kitchen  Spoon

www.kitchenspoon.hu