

Risone - Pudding

Kategorien: Dessert, Nudeln, Land, Italien

Zutaten für: 6 Portionen

| | | |
|-----|-------|----------------------|
| 125 | Gramm | Risone (Rissoni) |
| 375 | ml | Milch |
| 150 | Gramm | Sahne |
| 4 | Essl. | Zucker |
| | | Orangenschale: |
| 10 | cm | Streifen |
| 1 | | Zimtstange |
| 1/2 | Teel. | Kardamomsamen |
| 20 | Gramm | Butter |
| 3 | | Eier; getrennt |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 2 | Teel. | Orangenbluetenwasser |
| | | Eis; oder |
| | | Sahne; zum Servieren |

Anleitung:

Risone mit Milch, Sahne, Zucker, Schale, Zimt und Kardamom in einen Topf geben. Aufkochen lassen, 25 Minuten koecheln lassen, bis die Milch absorbiert ist. Vom Feuer nehmen, Butter unterziehen und abkuehlen lassen. Flache Auflaufform einfetten. Zimtstange und Orangenschale aus der abgekuehlten Mischung nehmen. Eigelb unterziehen, Mischung in die Form fuellen und bei 180GradC 20 Minuten backen. Eiweiss steif schlagen. Loeffelweise Zucker dazugeben Orangenbluetenwasser unterziehen und schlagen. Eiweissmischung ueber Risone-Mischung verteilen. In den Ofen zurueckgeben und weitere 5-10 Minuten backen, bis der Baiserbelag stockt und goldgelb ist.

Warm mit Eis oder Sahne servieren.

Hinweis: Risone sehen wie Reis aus. In Delikatessenlaeden oder grossen Supermaerkten erhaeltlich.