

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

100 г	Рису (круглозернистого, наприклад Arborio або рису для пудингу)
700 мл	Молока
100 мл	Води
2 ст.л.	Цукру
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Дрібка солі
200 мл	Вершків для збивання

Соус

1 ч.л.	Кориця, мелена
2 ст.л.	Вершкового масла
1 ст.л.	Коричневого цукру

Рисовий пудинг з корицею

40–45 хв

Приготування

1. Промити рис під холодною водою. У глибокій каструлі з'єднати молоко, воду, рис, цукор, цукрову пудру з ваніллю Бурбон і сіль. Добре перемішати та довести до кипіння на середньому вогні, після чого зменшити нагрів до мінімуму. Варити 30–35 хвилин, періодично помішуючи.
2. Готовність пудингу визначити, коли рис стати м'яким, а маса — густою й кремовою. Наприкінці додати вершки, перемішати та прогріти ще кілька хвилин. Накрити кришкою та залишити настоюватися, поки готується соус.
3. Для соусу розтопити масло на пательні та перелити в миску. Додати корицю й цукор, перемішати до повного розчинення.
4. Пудинг розкласти у миски, полити соусом і подавати.