



Csokis-kókuszos rizsfelfűjt

Hozzávalók:

25 dkg rizs (apró szemű B)	5 db tojás
6 dl tej	5 dkg csokoládé
2 dl víz	4 evőkanál kókusz reszelék
1 csomag vaníliás cukor	1 dkg vaj
8 dkg cukor	1 teáskanál zsemlemorzsa

Elkészítés:



A megmosott rizst a fele cukorral, tejjel és a vízzel feltesszük főni. Kevergetjük, hogy ne égjen le. Közben beleszórjuk a vaníliás cukrot. Addig főzzük, míg a rizsszemek megfőnek, és elfő a leve.



A tojásokat kettéválasztjuk. A tojás sárgákat a megmaradt cukorral habosra keverjük, és hozzáadjuk az enyhén meghűlt rizshez. Ezután keverjük bele a kókuszreszeléket.



A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, majd óvatosan belekeverjük a kókuszos rizsbe.



A sütőformát kivajazzuk, beleszórjuk a zsemlemorzst, és beleöntjük a massa felét. Elsimítjuk, és rászórjuk a feldarabolt csokoládét. Ráöntjük a másik felét, és megrázogatjuk az edényt, hogy a massa szépen elterüljön benne. 180 fokban 30 perc alatt arany barnára sütjük.



60 perc

Woowww.....
Még...még...még!
Ennyi nem elég!

Rendkívül ízletes édességgé varázsolhatjuk nagymamáink rizsfelfűjtjét kókusszal és csokoládéval.