

# Ryżowy torcik z jabłkami

Autor: **Maudie**Przepisów: **382** Ocena: **16930**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ryż, 100 g
- jajka, 2
- mleko, 1/2 szklanki
- wanilia (opcjonalnie), 1/2 łyżeczki
- cukier waniliowy, 1 łyżka
- cukier, 4 łyżki
- jabłka, 3-4
- śmietanka kremówka, ok 150 g
- listki mięty lub melisy, parę
- orzechy włoskie posiekane, ok łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotować ok 15 min, odsączyć, zalać mlekiem, dodać wanilię i gotować mieszając aż mleko się wchłonie. Jajka roztrzepać z 4 łyżkami cukru i dodać do ryżu energicznie mieszając. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w mniejsze części. Do niedużej tortownicy (u mnie ok 22 cm) wlać łyżeczkę wody i wyłożyć ją częściami jabłek a następnie przykryć je ryżem, wyrównać powierzchnię.
- 2 Tortownicę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 st i piec ok 30 min. Po wyjęciu z piekarnika torcik wyłożyć na talerz (może wyciec trochę soku) i poczekać aż wystygnie.
- 3 Ubić śmietankę z cukrem waniliowym i ozdobić nią torcik rozsmarowując na wierzchu, posypać posiekanymi orzechami i ustroić listkami mięty lub melisy. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: