



## Сладость из рисовой каши с вишней

Vişneli Sütlaç



4 стакана молока  
1 стакан сахарного песка  
0,5 стакана риса  
1 яйцо  
1,5 столовые ложки рисовой муки  
1 пакет (5гр) ванилина  
Для украшения:  
0,5 стакана вишни  
2 столовые ложки сахарного песка

- # Перебрать и промыть рис. Сверху залить 1,5 стаканами воды. Варить на медленном огне, пока рис не станет мягким.
- # Налить в кастрюлю холодное молоко, добавить сахарный песок, взбитое яйцо, рисовую муку. Тщательно перемешать. Добавить остывший сваренный рис.
- # Варить смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до состояния густого киселя. Добавить ванилин, перемешать.
- # Приготовленную смесь разложить в порционные чашки (пиалы). Наполняя пиалы, оставить место до краев на один палец.
- # Пока сладкое остывает, приготовить украшение сверху. Вишню помыть, удалить косточки и плодоножки.
- # Приготовленную вишню положить в кастрюлю. Сверху насыпать 2 столовые ложки сахарного песка. Варить на медленном огне, пока вишня немного не размягчится. ( Из вишен появится собственный сок).
- # На остывшее сладкое выложить вишню и полить выделившимся вишневым соком.
- # Сладкое с вишней поставить в холодильник на нижнюю полку. Через 3 часа сладкое готово к подаче на стол.

Не использовать при приготовлении крахмал, так как он придает сладкому прозрачность.