

## *rizskoch*

### Hozzávalók

- 2 csésze tej
- 1 csésze rizs
- 2 evőkanál **Mester sütemény liszt**
- 2 tojás
- 30g vaj
- ízlés szerinti cukor
- ízlés szerinti mazsola
- reszelt citrom héj vagy vaníliás cukor

### Elkészítése:

A tejben megfőzzük a rizst, kihűtjük. A tojás fehérjéből kemény habot készítünk, a sárgáját a cukorral, vajjal habosra keverjük, citromhéjjal ízesítjük, hozzáadjuk a lisztet és a tejberizshez keverjük, mazsolát is hozzáadjuk majd a felvert fehérjével lazítjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe simítjuk és 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor lekvárt adhatunk hozzá vagy porcukorral meghintjük.