



Caserolă de mere cu budincă de orez

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 1h 15 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 500 g lapte
- 60 g zahăr
- 150 g budinca de orez
- Unt pentru ungere
- 3 Ouă, separate
- 1 Vârf de sare
- 200 g crem[de brânză
- 500 g Mere, în bucăți
- 1 Lingură de coajă de lămâie rasă

Pregătire

1. Adăugați lapte, 30 g zahăr și budincă de orez în vasul de amestecare, gătiți timp de **25 min./90°C/□pasul 2** și turnați într-un castron. Clătiți vasul de amestecare.
2. Preincalzeste cuptorul la 180°C. Ungeți vasul de copt.
3. **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați albușuri de ou și sare în vasul de amestecare, bateți timp de **3 minute./□pasul 4** până când se întărește și se decantează. **Scoateți atașamentul de agitare.**
4. Adăugați gălbenușul de ou, brânza de vaci și zahărul rămas în vasul de amestecare și amestecați timp de **10 secunde / nivelul 4.**
5. Adăugați mere și coaja de lămâie și tăiați timp de **5 sec./viteza 4.**
6. Adăugați budinca de orez la amestecul de măr-caș, amestecați timp de **15 sec./□pasul 2** și pliați cu grijă în albușurile de ou folosind spatula.
7. Se toarnă amestecul de mere-orez în vasul de copt pregătit, se coace timp de 45 de minute (180 ° C), se lasă să se răcească și se servește cald sau rece .

Sugestii & Sfaturi

- De asemenea, puteți adăuga 1/2 linguriță de scorțișoară cu merele în pasul 5.
 - În pasul 6, puteți plia stafide cu albușurile de ou.
- 1** Adăugați lapte, 30 g zahăr și budincă de orez în vasul de amestecare, gătiți **timp de 25 min./90°C/🌀/pasul 2** și turnați într-un castron. Clătiți vasul de amestecare.
 - 2** Preincalzeste cuptorul la 180°C. Ungeți vasul de copt.
 - 3** **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați albușuri de ou și sare în vasul de amestecare, bateți timp de **3 minute./🌀/pasul 4** până când se întărește și se decantează. **Scoateți atașamentul de agitare.**
 - 4** Adăugați gălbenușul de ou, brânza de vaci și zahărul rămas în vasul de amestecare și amestecați timp de **10 secunde / nivelul 4.**
 - 5** Adăugați mere și coaja de lămâie și tăiați timp de **5 sec./viteza 4.**
 - 6** Adăugați budinca de orez la amestecul de măr-caș, amestecați timp de **15 sec./🌀/pasul 2** și pliați cu grijă în albușurile de ou folosind spatula.
 - 7** Se toarnă amestecul de mere-orez în vasul de copt pregătit, se coace timp de 45 de minute (180 ° C), se lasă să se răcească și se servește cald sau rece.