



# Meruňkový rýžový nákyp

2 porce



snadná příprava

do 10 minut



- 1 Kaši s horkou vodou v míse připravíme podle návodu na obale a necháme asi 5 minut odstát. Přidáme žloutek, máslo a vanilkový cukr a zamícháme. Naneseme do máslem vymazaných misek na zapékání. Na povrch rozložíme odkapané ovoce a posypeme skořicí. Z bílku a cukru vyšleháme tuhý sníh, který naneseme na ovoce a vložíme do předehřáté trouby zapéct dozlatova.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

zapékač nádoba

zapékač nádoba

elektrický ruční šlehač

zapékač nádoba

elektrický ruční šlehač

### Přísady:

1 balíček Rýžová kaše

meruňková Dr. Oetker

150 ml voda horká

1 ks žloutek

20 g máslo rozpuštěné

1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

ovoce z kompotu (meruňky, švestky, višně apod.) důkladně odkapané

0,5 KL skořice mletá

1 ks bílek

10 g cukr

