

Zupa wiśniowa z mrożonym, waniliowym ryżem



Składniki

1 kg - wiśnie
1 l - woda
8 łyżka - cukier
4 łyżka - cukier waniliowy
100 g - ryż jaśminowy
1 szklanka - mleko
2 szklanka - woda
0,5 szklanka - śmietanka
18%
4 szt. - goździki
1 szt. - kisiel waniliowy

Opis wykonania

Zupa wiśniowa z mrożonym waniliowym ryżem to wariacja na temat smaków z dzieciństwa. To takie dorosłe spojrzenie na najlepszą zupę świata.

Wiśnie ugotować do miękkości w litrze wody. Posłodzić i zmiksować. W niewielkiej ilości zimnej wody rozprowadzić kisiel wiśniowy. Następnie dodać do garnka, dokładnie wymieszać. Wrzucić goździki. Zagotować. Do szklanki wlać trochę gorącej zupy i energicznie mieszając dodawać śmietanę. Tak rozmieszaną śmietanę stopniowo dodawać do garnka. Wymieszać. Zdjąć z ognia. W między czasie w drugim garnuszku zagotować ryż w szklance mleka, dwóch szklankach wody i z cukrami waniliowymi. Ryż ugotować do miękkości. Po ugotowaniu odcedzić, wystudzić. Przygotować formę do kostek na lód. Do otworów powkładać wystudzony ryż, zamrozić. Kiedy ryż się zamrozi, na talerz wlać ciepłą zupę i dodać do niej zimne kostki ryżowe.