



RIISIKOOK

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Murenda küpsised ja sulata või. Lisa sulanud või murendatud küpsistele ja suru küpsisepuru koogivormi põhjale. Jäta koogivorm külmkappi seisma. Lisa kastrulisse vesi ja piim ning aja keema. Keevasse vette lisa vähehaaval pidevalt vispliga segades riis. Lisa riisi-piima segusse kaneeli, suhkrut ja vanillisuhkrut ning valmista riisipuder. Puhasta ja tükelda õunad ning lisa valminud pudrule. Kalla õuna-pudru segu koogivormi põhjale ning tasanda lusikaga pealispind. Lisa koogi peale murendatud küpsise puru ja mandlilaaste. Kuumuta ahi 180 kraadini ja küpseta ahjus vähemalt 25 minutit.

- 3 dl Veski Mati Pudruriisi
- 0,5 l piima
- 2 tl kaneeli
- 3 spl toorsuhkrut
- 0,5 tl vanillisuhkrut
- 0,3 dl vett
- mandlilaaste
- 10 küpsist
- 50 g võid
- 5 väiksemat koduaiaõuna