

Рисовый торт

Для теста: 12 ст. ложек муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка топленого масла, по 1/4 чайной ложки соды и соли.

Для начинки: 1 стакан риса, 2,5 стакана молока, 300 г сливочного масла, 125 г сахара, 1 пакетик ванилина, 2 яйца, 100 г изюма, 1 кусочек сухой или свежей лимонной корки, соль, 175 г растопленного шоколада.

Сметану, сахар, яйца, соль и соду хорошо взбить. Добавить топленое масло и хорошо растереть. Добавить муку.

Из готового теста в широкой форме, смазанной топленным маслом, испечь 2 коржа и дать им остыть.

Рис тщательно разварить в молоке с солью и кусочком лимонной корки. Сваренный рис быстро промыть, дать стечь воде и остудить. Сливочное масло, сахар и ванилин взбить в пену, добавить 2 желтка, всё хорошо вымесить. Добавить ошпаренный изюм, рис.

На первый корж равномерно разложить рисовую начинку, которую сверху полить немного растопленным шоколадом. Накрыть вторым коржом и повторить начинку, но шоколада должно быть больше. Поставить в прохладное место.

Виктор КРЫЛОВ, г. Сосновый

Бор