

Ciasto z gotowanego ryżu (z bitą śmietaną i bananem)



Składniki

- 100 g ryż (użyłam Basmati)
- 1 szt. jajko
- 3 łyżki masło
- 2 łyżki mąka ziemniaczana
- 2 łyżki mąka pszenna
- 20 g czekolada (użyłam gorzkiej)
- 3 duże łyżki miód (użyłam słonecznikowego)
- 2 łyżki wiórki kokosowe (opcjonalnie)
- 2 łyżki płatki owsiane (opcjonalnie)
- 200 ml śmietana 30-36%
- 1 łyżka cukier puder
- 1 szt. banan
- 2 szczypty wiórki kokosowe do posypania
- 2 łyżki śmietana
- 1 opak. śmietan-fix (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

Ryż ugotować i po odcedzeniu (przestygnięty, ale jeszcze ciepły) dokładnie połączyć z resztą składników. (Czekolada powinna się rozpuścić.) Masę przelać do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 40-50 minut w 180 stopniach. Kremówkę z cukrem i śmietan-fixem ubić na sztywno, lekko schłodzić a następnie przełożyć na ostudzone ciasto. Banana pokroić w plasterki i ułożyć na bitej śmietanie. Całość posypać wiórkami czekoladowymi i kokosowymi. Dodatkowo ciasto można ozdobić wedle uznania.