

Baked creamy rice pudding – сливочный рисовый пуддинг

Рецепт на английском языке

Ingredients:

110 g short-grain pudding rice
450 ml single cream
450 ml full-fat milk
55 g caster sugar
freshly grated nutmeg
1 vanilla pod (optional)
25 g unsalted butter

Method:

Preheat the oven to 150C and grease a 1.5 litre ovenproof dish with a little butter. Rinse the rice under cold water and place in the ovenproof dish.

Place the cream, milk, caster sugar and a generous grating of nutmeg in a medium saucepan.

Scrape in the seeds of the vanilla pod, if using. Heat gently until almost simmering, then remove from the heat and pour over the rice, stirring well.

Dot the butter over the top and place in the oven for 1½ hours, stirring after the first 30 minutes (at this stage, you can add an extra grating of nutmeg, if liked).

If the pudding still seems very runny, return to the oven, checking every 10 minutes, until it is loosely creamy but not runny. The cooking time will vary, depending on the type and depth of dish you use.

When the pudding is golden brown on top and has a soft, creamy texture, remove from the oven and allow to rest for 10 minutes before serving.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

110 г короткозернового риса
450 мл сливок
450 мл цельного молока
55 г сахарной пудры
тертый мускатный орех
1 стручок ванили (по желанию)
25 г сливочного масла

Приготовление:

Разогрейте духовку до 150 ° C и смажьте 1,5-литровое жаропрочное блюдо небольшим количеством масла.

Промойте рис под холодной водой и выложите его в жаропрочное блюдо.

Сливки, молоко, сахарную пудру и натертый на терке мускатный орех поместите в кастрюлю средних размеров.

Извлеките семена из стручка ванили, если планируете ее добавлять. Подогрейте почти до кипения, затем снимите с огня и залейте рис, хорошо перемешивая.

Сверху смажьте маслом и поместите в духовку на 1 ½ часа, помешайте после первых 30 минут (на данном этапе, вы можете добавить еще немного мускатного ореха, если вам нравится).

Если пуддинг по-прежнему кажется очень жидким, поставьте назад в духовку, проверяя каждые 10 минут, пока он не станет кремообразным, а не жидким. Время приготовления будет варьироваться в зависимости от типа и глубины используемого блюда.

Когда пуддинг сверху станет золотисто-коричневого цвета и будет иметь мягкую кремообразную текстуру, достаньте его из духовки и дайте ему отдохнуть в течение 10 минут перед подачей на стол.