

# Budinca de orez cu caise

written by Andreea



Budinca de orez cu caise este desertul care imi aduce aminte de copilarie. Orezul cu lapte pufos si delicios, iar caisele dulci acrisoare si parfumate, sunt de-a dreptul o incantare!

De multe ori preferam orezul cu lapte simplu, cu putina scortisoara pe deasupra. Insa, cand imi doresc ceva mai special, pun fructe proaspete sau dulceata din fructe.



## Budinca de orez cu caise

Pentru ca nu puteam sa las vara sa treaca fara sa fac un dulce cu caise, am pregatit niste caise la cuptor caramelizate cu cardamom. A fost unul dintre cele mai gustoase deserturi facute vara aceasta! Asa, simple, fara alte ingrediente speciale! Am mancat cateva caise simple asa, o parte le-am servit alaturi de niste inghetata, iar pe restul le-am servit alaturi de aceasta budinca de orez la cuptor. S-au potrivit atat de bine!

Spuneam ca budinca de orez imi aduce aminte de copilarie. Daca se intampla sa mai ramana o portie de orez cu lapte, mama o amesteca cu oua si o aseza intr-o tava pe care o dadea la cuptor. A doua zi aveam aceasta budinca de orez pe care o mancam rece. Asa mi-am adus aminte si de acest desert combinat cu caise.



## Budinca de orez cu caise

- Ingrediente:
- 250 g orez cu bobul scurt

- 200 ml apa
- 1 litru lapte
- 200 g zahar
- 1/2 lingurita sare
- coaja de la 1 lamaie
- 1/2 pastaie vanilie
- 70 g unt
- 5 oua
- pentru caisele caramelizate:
  - 6 caise
  - zeama de la 1 lamaie
  - 70 g zahar
  - 7 pastai cardamom
  - 1/2 pastaie vanilie

Pentru inceput pregatiti orezul cu lapte: Spalati orezul cu bob rotund si puneti-l la intr-o craticioaracu fund dublu impreuna cu apa si lasati sa fiarba incet pana apa este aproape in totalitate absorbita. Turnati laptele impreuna cu sarea, lasati sa fiarba la foc mic, amestecand din cand in cand.

Despicati pastaia de vanilie, scoateti semintele si puneti pastaia si semintele in amestecul de lapte si orez.

Cand bobul de orez s-a umflat si este aproape fiert, adaugati zaharul si coaja de sa fiarba pana ce obtineti un amestec gros, dar si cremos in acelasi timp. Adaugati untul, amestecati din nou si lasati deoparte sa se raceasca.



Budinca de orez cu caise

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava (23x25 cm). Intr-un castron bateti ouale pana devin pufoase. Incorporati ouale treptat in amestecul de orez. Turnati compozitia in tava unsa cu unt. Dati tava la cuptorul incins pentru aproximativ 40 de minute pana ce budinca devine rumena pe deasupra. Scoateti budinca din cuptor si lasati-o sa se

raceasca.

Pentru caisele caramelizate: Pastrati cuptorul incins la 180 grade Celsius. Desfaceti in doua caisele, indepartati samburii. Asezati jumatatile de caise intr-o tava. Despicati pastaia de vanilie, scoateti semintele si puneti pastaia si semintele peste caise.



Stropiti caisele cu zeama de lamaie, presarati zaharul peste ele, iar la final adaugati pastaile de cardamom usor zdrobite cu lama cutitului. Dati tava cu caise la cuptorul incins pentru 20-25 de minute pana ce caisele se inmoaie si lasa un sos delicios.

Pentru servit: taiati budinca in bucati potrivite. Puneti budinca pe farfurii, iar pe deasupra asezati cate 2 jumatati de caise impreuna cu sosul lasat in tava. Garnisiti cu frunze proaspete de menta.

Este un desert delicios!



Enjoy!