Rýžový nákyp s mlíčkem Lipánek, jahodami a mangem

1 hodina náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 2× jahodové mlíčko Lipánek
- 1 hrnek rýže Arborio
- 1 mango
- 10 jahod
- 1 lžička citronové šťávy
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce třtinového cukru
- 3 vejce
- 1 lžička skořice
- 1 lžíce Jihočeského másla + trochu na vymazání zapékacích misek

Návod na přípravu:

Rýži uvaříme v jahodovém mlíčku Lipánek podle návodu uvedeném na obalu a přidáme lžičku skořice. Během vaření rýži pravidelně mícháme, aby se nepřichytila ke dnu rendlíku. Troubu předehřejeme na 180 °C. Mezitím oloupeme mango a nakrájíme ho na kostičky. Jahody očistíme a nakrájíme na menší kousky. Ovoce vložíme do menšího rendlíku, přidáme třtinový cukr a citronovou šťávu a krátce povaříme. Zapékací misky vymažeme Jihočeským máslem. Jakmile je rýže uvařená, vmícháme do ní med. Žloutky oddělíme od bílků, smícháme je s rozpuštěným Jihočeským máslem a směs vmícháme do rýže. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Polovinu opatrně zapracujeme do rýžové směsi, druhou polovinu si ponecháme na závěrečnou sněhovou vrstvu. Do každé zapékací misky postupně navrstvíme rýžovou směs, ovoce a opět rýžovou směs. Nakonec vytvoříme čepici z vyšlehaného sněhu. Misky vložíme do trouby a pečeme, dokud není sněhová čepice krásně zlatavá. Poté můžeme nákyp ihned servírovat.