

RISKREM

(CREMA DI RISO)

Questo dolce in Norvegia ha una lunghissima tradizione; non manca mai nel periodo natalizio sulle tavole ed ha un significato benaugurante. Si prepara una grande ciotola con questo dessert e si mette all'interno una mandorla senza pelle in modo da non essere visibile: chi troverà la mandorla avrà un anno fortunato e pieno di soldi. In premio per i più piccoli si mette un maialino di marzapane che anch'esso simboleggia la tradizione...E adesso tutti a cercare la mandorla!



www.wordpress.com)

tratta da

Ingredienti:

150 gr. di riso
1 cucchiaino di sale
100 gr. di zucchero
1 cucchiaino di estratto di mandorle
500 gr di panna dolce ben montata
50 gr. di mandorle tritate
1 mandorla intera pelata

Procedimento:

Cuocere il riso, nel latte con un pizzico di sale fino a che il riso sia molle e il composto denso (circa 1 ora e mezzo).

Aggiungere lo zucchero e l'estratto di mandorle.

Far raffreddare poi aggiungere tutte le mandorle e incorporare la panna montata.

All'interno nascondere la mandorla intera.

Servire con una salsa di frutti rossi (lamponi, fragole etc.)