Рисовая каша «Ванильное наслаждение»

Молоко 3,5% – 340 мл;

Сливки 35% – 160 мл;

Рис арборио – 60 г;

Сливочное масло – 40 г;

Сгущенное молоко – 120 г;

Ванильный стручок – 1 штука;

Апельсин – 1 шт.

В сотейнике смешать сливки с молоком и цедрой, снятой с половины апельсина. Стручок ванили разрезать вдоль, соскрести ножом внутренности и вместе со шкуркой бросить их в молоко со сливками.

Довести до кипения, засыпать рис, уменьшить огонь и, периодически помешивая, варить до готовности (на это уйдет 15-18 минут). Помешивать обязательно, потому что рис иначе станет опускаться на дно и пригорать.

Как только рис будет готов — вмешать сгущенное молоко, вытащить ваниль и снять с огня.

Дать каше чуть остыть, положить кусочек сливочного масла, чуть перемешать и подавать. Сверху можно выложить дольки апельсина, очищенные от шкурки и пленок.