Рисовый монообед (31 января 2014)



Ну, вот и добралась я до рисового монообеда, который проводит Зоряна **zoryanchik** . Уф, еле успела. Зоряночка, спасибо тебе за ФМ, ты меня сподвигла сделать вещи, которые я давно хотела приготовить.

Если честно, тортом немного недовольна в плане декора. Хотелось большего, но из-за отсутсвия времени уже не хватило меня на шоколад. Так что нашла в закромах, что было. Но вот вкус рисового торта меня потряс. Никогда бы не подумала, что мусс на основе рисовой молочной каши может быть таким вкусным. Но текстура, конечно, немного специфическая - такая танущаяся. Но вкус просто потрясающий. Плюс фундучный бисквит на рисовой муке - нежный-нежный.
А еще я повторила рецепт Оли **agro_al** и сделала ризотто. Как же это вкусно. А как быстро - 20 минут и потрясающее блюдо готово. Оля, спасибо!

1. Ризотто по-милански с шафраном



Ингредиенты:

20 г сливочного масла

1 ст.л. оливкового масла.

1 луковица

4-5 рылец шафрана (1 пакетик)

100 г пармезана

100 мл белого сухого вина

1 л куриного бульона

200 г риса Виола для ризотто

Приготовление:

Нарезать лук кубиками. Шафран замочить в теплой воде (4-5 ст.л.). Пармезан натереть на крупной терке.

Обжарить на сливочном и оливковом масле лук до прозрачного состояния. Положить рис, обжарить (рис не мыть) 1-2 минуты. Добавить шафран с водой, бульон (2-3 половника), вино. Варить, мешая в одну сторону. Время от времени добавлять бульон. Посолить по вкусу. Всего варить рис с момента заливания бульона 15 минут, постоянно помешивая.

В конце добавить сыр, перемешать. Подавать с тимьяном.

2. Красный рис с курицей



Любимое блюдо моего сына. Ничего сложного, все просто. Отвариваю рис в подсоленной воде в мультиварке (1 ст. риса - 2.5-3 ст. воды, режима Кашеварка)
А вот куриные кусочки в кляре получаются очень сочными и хорошо дополняют рис.
куринные нагетсы:
Филе курицы
1 яйцо
0.5 ст.л. растительного масла
соль
черный перец
1-2 ст.л муки
1 ст.л. воды

Филе нарезать на кусочки шириной 4-5 см, порезать вдоль на 2-3 части, в зависимости от толщины куска.
Сделать кляр: смешать яйцо, воду, растительное масло, соль, молотый черный перец, сухие травы (по вкусу), добавить муку до состояния жидкой сметаны.

Обмакнуть каждый кусочек в кляр и жарить на раскаленной сковороде до золотистой корочки.

3. Рисовый торт с манго и банановой карамелью.



Рецепт этого торта возник по мотивам Рисового торта, который я нашла здесь.
Хотела сделать карамельную паутинку, но уже не успевала до прихода детей.
Ананасов у меня не было, заменила их на манго, а вместо абрикосового желе сделала банановую карамель.
Ну, и в бисквит вместо обычной муки добавила рисовую. Получилось очень вкусно.
Ингредиенты на форму 18 см:
Бисквит:
2 яйца
40 г сахара
20 обжаренного фундука, измельченного в муку
30 г рисовой муки
7 г кукурузного крахмала

Белки отделить от желтков. Белки взбить с половиной сахара до твердых пиков.
Желтки взбить с оставшимся сахаром. Добавить муку, фундук, крахмал, 1/3 белков. Перемешать.
Вмешать оставшиеся белки.
Вылить в форму и выпекать при 190С 25-30 минут.
Я думала собрать торт в кольце 16см, но крема получилось много, поэтому в последний момент стала собирать в кольце 18см. Поэтому бисквит у меня 16 см.

Рисовый мусс с манго:
500 мл молока (у меня ушло 750 мл)
75 г круглого риса
100 г сахара
1 ст.л. ванильного сахара с семенами ванили
290 г пюре манго
100 мл взбитых сливок
10 г желатина

Сварить рисовую кашу из риса, сахара, ванили и молока. Рис должен хорошо свариться. Я в процессе подливала молоко.
Замочить желатин в воде.
В готовую кашу добавить желатин, пробить блендером. Добавить пюре манго. Охладить. Вмешать взбитые сливки.
Вылить в форму на бисквит. Заморозить или охладить в холодильнике.

Банановая карамель:
50 г мелкого сахара
пюре 1 банана
25 мл сливок
4 г желатина (можно его не добавлять)
Сахар растопить насухую. Насыпать немного на дно кастрюли или ковша с толстым дном, дождаться, когда начнет таять, подсыпать по-немногу и ждать, когда растопиться. Можно наклонять ковш для быстрого растворения. В конце можно помешать силиконовой лопаткой.
Сливки смешать с пюре. Добавить в готовую карамель, быстро размешать

венчиком.
Добавить желатин. Мне не опнравился слой с желатином. Лучше его не класть, и карамель будет стекать при нарезании.
Остудить. Вылить на манговый крем. Дать застыть.

Вынуть торт из формы. Покрыть нейтральной глазурью. Украсить по желанию.



Комментарии (48)

aranart 31 января 2014 00:31

Ого, вот это обед! Торт просто поразил.

eastflower 31 января 2014 00:32

Дарик, спасибо! Вот насобирала. Сегодня доделала торт, хорошо, успела.

liligorina 31 января 2014 00:45

Потрясающий обед. :)

eastflower 31 января 2014 00:54

Лиля, спасибо! Рада, что успела. А то все собирала, собирала рецепты. Ждала сладенького.

magdacook 31 января 2014 00:47

как ты умудряешься оставаться худышкой?!!!

eastflower 31 января 2014 00:55

Мариночка, по квартире бегаю за пацанами :-)). Особенно утром, когда в садик не хотят одеваться.

ais20 31 января 2014 00:51

я когда первый раз делала рисовый крем тоже боялась что будет гадость, оказалось очень даже вкусно!)Вкусный у тебя обед получился, японцы бы обрадовались))

eastflower 31 января 2014 00:54

Алёна, спасибо! Да, крем с рисом очень даже хорош. Я мужу даже не говорила, что крем из рисовой каши варила, никто не догадался. Дети съели и только сказали - вкусно :-)).

tanyakasko 31 января 2014 01:37

умничка! все успеваешь)))) красиво и 100% вкусно))

eastflower 31 января 2014 01:56

Танечка, спасибо! Не, не все успеваю, к сожалению. Но друзей поддержать надо.

zykerka_zuki 31 января 2014 02:26

волшебный обед! Торт покорил!

eastflower 31 января 2014 02:29

Оксаночка, спасибо! Торт удался, хотя я до последнего сомневалась, делать или не делать.

i_muminov 31 января 2014 10:27

Ооооо!!! Какая красота и вкуснота!!!

eastflower 31 января 2014 12:31

Искандар, спасибо! Угощайся!

lifetastesgreat 31 января 2014 10:46

Ризотто просто шикарно выглядит и снято очень красиво! а торт - это вообще открытие дл меня… никогда таких не встречала!!!!

eastflower 31 января 2014 12:32

Анечка, спасибо! Ризотто снимала, чтобы что-то запечатлить. Очень уж есть хотелось :-)). Рада, что получилось. Торт да, попробуй, он своеобразный, но экзотическая нотка все это переворачивает в плюс.

agro_al 31 января 2014 11:12

Ничего себе ты разошлась!!! Класс!На конкурс тоже все ждем)))

eastflower 31 января 2014 12:33

Оля, спасибо! Уже добавила на сайт. Спасибо за урок. Все-таки мне надо один раз увидеть и прощупать, чем 100 раз услышать. А ты пришла показала, что все просто и легко. Теперь я его не боюсь. Вчера пармезан купила, думала, еще сделать, так муж вино випил :-)), пойду за вином.

sunpolina 31 января 2014 12:53

Лен, с ума схожу от Твоих тортов!!! Это всегда что-то :))) нет, ЧТО-ТО!!!Рис тоже хорош :))))

eastflower 31 января 2014 13:20

Полина, спасибо за теплые слова! Тортики - это моя слабость. Вот вчера до 3 ночи сидела рецепты в интеренете искала. А утром спрашивала сама себя, чего не ложилась. Детей надо было собирать в садик, а так спать хотелось, жуть :-0). А сейчас сижу и думаю, какой декор придумать на день рождение знакомомй :-))

sanvule 31 января 2014 12:53

Лена, какой интересный торт! Прямо пробуждает аппетит!))

eastflower 31 января 2014 13:22

Викуль, попробуй, думаю тебе понравится. А главное- будет загадки для других, вместо маного можно использовать ананасы в соку.

flamebelle 31 января 2014 13:55

Это, наверное, самый изысканный рисовый обед! Очень вкусно!!!

eastflower 31 января 2014 15:49

Спасибо, Оксаночка! Старалась поучаствовать во ФМ. Если бы не он, так бы и не решилась.

zoryanchik 31 января 2014 14:09

Торт конечно фантастический просто!Фото с ризотто удалось,отличная композиция)

eastflower 31 января 2014 15:52

Зоряночка, как приятно от тебя получить похвалу. Я к тебе потом приду с вопросом об уроках.

natavera15 31 января 2014 14:13

Лена,тортик удивил,потрясающе,я бы не отказалась от такого обеда:-)

eastflower 31 января 2014 15:53

Наташенька, спасибо! Это все Зоряночка простимулировала. Я даже и не знала, что с рисом можно торт приготовить. А можно, и никто из домашних не догадался (хи-хи).

mrs_home 31 января 2014 16:19

Шикарный обед!

eastflower 31 января 2014 16:21

Анечка, спасибо!

mozg72 31 января 2014 20:02

...очень красивый и вкусный обед:) так подумать, что столько риса за раз съесть невозможно:):):) но в таком виде - запросто!!!!!

eastflower 31 января 2014 20:24

Леночка, спасибо! Да, рис такой, что из него можно что угодно готовить. Мои любят разные сорта. Потихоньку приучились к красному и бурому. Белый с детства любят. Недавно дикий варила, так ребенок спросил: плохой ли это рис? Когда узнал, что это новый сорт, то стал есть, а так повыковыривать его хотел :-))

para_gn0m0v 31 января 2014 21:24

Лена, торт просто офигенский! Никогда бы не подумала, что он из риса!

eastflower 31 января 2014 22:27

Оксаночка, спасибо! Рада, что понравился. Нам тоже он очень понравился. Вот думаю в пост сделать бабушке на кокосовом молоке.Edited at 2014-01-31 05:28 pm (UTC)

sago_cuisine 31 января 2014 22:02

Сытный такой обед, можно сказать, что полтора обеда, как минимум:) А с тортом - пир горой получился! Рисовый крем очень люблю.

eastflower 31 января 2014 22:26

Светочка, спасибо! А я вот только опробовала рисовый крем, очень довольна. Надо будет в пост сделать бабушке.

frune4ka 1 февраля 2014 02:33

Ленчик, я от твоих тортиков балдею! Такая красота у тебя получается! 100% у тебя есть волшебная палочка - талант!!!

eastflower 1 февраля 2014 09:20

Юленька, спасибо! Презжай, угощу.

natasheba 2 февраля 2014 15:17

Какой моно обед. Он же стерео! У торта для меня еще неизвестное сочетание. Заберу - попробую :0) Спасибо.

eastflower 2 февраля 2014 18:19

Наташенька, спасибо! Как приятно, что торт тебя заинтересовал. Буду рада, если понравится.

katrin_kivi 8 февраля 2014 21:42

Так торт заинтриговал!! особенно банановая карамель заинтриговала)))

eastflower 8 февраля 2014 22:20

Катюшка, рада, что понравился. Буду еще радостнее, если решишь попробовать. В карамель лучше желатин не добавлять, мне он только мешал. Лучше пусть будет жидкой, но это дело вкуса.

nnsvz_1 16 февраля 2014 05:47

торт просто супер!Кстати, нашла похожий рецепт, так там сказано, что рисовую начинку замораживать нельзя

eastflower 16 февраля 2014 11:07

Наташенька, у меня после заморозки все хорошо вышло. Может, без желатина нельзя?

busttravel 10 сентября 2015 11:08

Неее… Я на такое не решусь :) Респект! :)

eastflower 10 сентября 2015 11:24

Спасибо!

Юлия К. 5 октября 2016 11:25

Елена, добрый день. Очень люблю ваш блог, у вас прекрасный вкус и потресающие рецепты. Много раз готовила по вашим рецептам, все отлично получалось. Но почему то в этот раз мусс из риса не схватился. Остался жидковат. Я добавляла ананасы в соку. Сок слила, пюрировала. Может быть, что не схватился мусс из-за того, что все-таки жидкости много в ананасе? Может его уварить надо немного, чтобы лишняя жидкость ушла?

6 октября 2016 16:53

Юля, спасибо за теплые слова. Могу предположить, что желатин слабый был, может, рис был не круглый, а длинозернистый (в нем меньше крахмала). Возможно, что дополнительная жидкость из ананаса тоже внесла вклад.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast