



KAKAONE MARJA-RIISIPUDING

Retsept: Kristel Vokk, Kadri Tran

Valmistamine

See riisihelvestest valmistatud magustoit võidab iga magustoidusõbra südame. Külmutatud või värsked marjad annavad mõnusat hapusust ja hakitud pähklid krõmpsuvat tekstuuri. Vala riisihelvestele ja külmutatud marjadele keev vesi. Lase pisut seista, sega läbi ning lisa kondenspiim. Serveeri marjade ja hakitud pähklitega. Valmistamisaeg 10 minutit

200 g Veski Mati riisihelbeid

100 g vett

200 g külmutatud või värsked marju (mustikad, vaarikad)

100 g kakaoga kondenspiima

serveerimiseks pähkleid