

Riisipuding ahjuploomidega

Krõbeda pähkli-kaerapuruga | 6 portsjonit | Umbes 30 min + pudru jahutamine

Vahune riisipuding

500 g täiesti jahtunud paksu riisiputru
300 ml vahukoort
2-3 sl tuhksuhkrut
1 tl vanillipastat või 2 tl vanillisuhkrut
½ tl jahvatatud kardemoni
½ apelsini peenelt riivitud koor
Näpuotsatäis soola

Ahjuploomid

600 g ploome
2 sl mett
½ tl kaneeli
½ apelsini peenelt riivitud koor
2 sl apelsinimahla
Brändit maitse järgi
Purustatud Sichuani pipart maitse järgi

Krõbe pähkli-kaerapuru

60 g sarapuupähkleid, jämedalt hakitud
40 g kaerahelbeid
30 g võid
30 g pruuni suhkrut
Näpuotsatäis soola

Serveerimiseks

Värskelt riivitud apelsinikoort
Soovi korral mõned röstitud sarapuupähklid

VALMISTAMINE

- Valmista riisipuder pakendi juhise järgi ja jahuta täielikult. Kasuta 500 g külma, üsna paksu putru: vedela pudruga ei jää puding sama õhuline.
- Kuumuta ahi 200 °C-ni. Poolita ploomid ja eemalda kivid. Sega ploomid mee, kaneeli, apelsinikoore, apelsinimahla, brändi ja purustatud Sichuani pipraga. Laota lõikepind ülespoole ahjuvormi.
- Rõsti ploome 18-22 minutit, kuni need on pehmed ja mahlased, kuid hoiavad veel kuju. Hoia alles ka vormi kogunenud ploomimahla.
- Puru jaoks sulata või pannil ja lase kergelt pruunistuda, kuni see lõhnab pähkliselt. Lisa kaerahelbed, hakitud sarapuupähklid, pruun suhkur ja sool. Rõsti keskmisel kuumusel segades kuldseks ja krõbedaks. Jahuta.
- Sega külma riisipudru hulka kardemon, apelsinikoort ja näpuotsatäis soola.
- Vahusta külm vahukoort vanilli ja tuhksuhkruga pehmeks vahuks. Ära vahusta liiga tugevaks. Voldi vahukoort 2-3 osas õrnalt riisipudru hulka.
- Tõsta serveerimisklaasi või kaussi veidi ploomimahla, peale vahune riisipuding ja seejärel soojad või toasoojad ploomid. Viimistle krõbeda pähkli-kaerapuru ja värsket apelsinikoorega. Soovi korral lisa mõned röstitud sarapuupähklid.

HELENI NIPP

Võid valmistada riisipudru ka kookospiimaga ning kasutada vahukoore asemel vahustatavat kookosvahukoort. Suvel sobivad ploomide asemel ükskõik millised marjad. Puru lisa vahetult enne söömist, et see jääks krõbe.