

Dvojbarevné želé s rýží

Želé:

- 8 plátků bílé želatiny
- 250 g borůvek
- 2 lžíce cukru
- 375 ml bílého vína
- 250 g meruněk

Mléčná rýže:

- 30 g rýže
- 200 ml mléka (1,5%)
- 2 lžíce cukru
- 750 ml smetany ke šlehání

Želatinu namočíme a necháme změkknout. Omyté borůvky svaříme s 1 lžící cukru ve 200 ml vína a potom rozmělníme vidličkou. Vymačkáme 4 plátky želatiny a rozpustíme v pyré. Rozlijeme do sklenic. Meruňky spaříme vařící vodou, oloupeme, vypeckujeme a nakrájíme na měsíčky. Podusíme ve zbytku vína se zbylým cukrem asi 3 minuty. Rozmělníme a v pyré rozpustíme vymačkané zbývající plátky želatiny. Rozlijeme do sklenic a odložíme do chladu. Rýži rozmícháme s mlékem a přivedeme k varu, potom necháme na mírném ohni ještě 30 minut bobtnat. Přidáme cukr. Ušleháme tuhou šlehačku a vmícháme do mléčné rýže. Želé ozdobíme kopečky rýže, borůvkami a mátou.