***Kopečky z mléčné rýže s ovocným středem***

***(6 porcií)***

Krémová mléčná rýže se středem z lesního ovoce na lahodném Kinder Mléčný řez. Svěží dezert pro celou rodinu, ochucený skořicí a cukrem, vykouzlíte obratem ruky.

***Ingredience:***

12 kusů Kinder Mléčný řez

2 lžíce cukru

80 ml smetany

80 g lesního ovoce (mraženého)

*Na krém z mléčné rýže*:

260 g mléčné rýže

1 lžička másla

1 l mléka

60 g cukru

dužina z 1 vanilkového lusku

2 lžíce moučkového cukru

1 lžička skořice

Dále pak:

formičky na led

6 dezertních tvarovacích kroužků (Ø 8 cm)

***Doba přípravy:***

cca 50 minut

Doba chlazení: 2-3 hodiny

***Příprava:***

1. Na ovocný střed nechte cukr zkaramelizovat dozlatova, vlijte smetanu, přidejte lesní plody a za občasného míchání nechte 5 minut povařit. Ovocnou směsí naplňte 6 jamek zásobníku na led a nechte přibližně na 2 hodiny zmrazit.
2. Na krém z mléčné rýže zpěňte rýži v rozehřátém másle, přilijte mléko, přidejte cukr   
   a dužinu z vanilkového lusku a nechte 30–35 minut za častého míchání při nízké teplotě povařit. Dezertní kroužky položte na pečicí plech vyložený pečicím papírem, na dno vložte Kinder Mléčný řez.
3. Zmražený ovocný střed postavte doprostřed kroužku, přelijte vlažnou mléčnou rýží   
   a dejte asi na 1 hodinu do chladna. Moučkový cukr smíchejte se skořicí, odstraňte dezertní kroužky, kopečky z mléčné rýže s ovocným středem posypejte skořicovým cukrem a servírujte ozdobené čerstvým ovocem.