

## Tejberizses szelet

### Hozzávalók:

4 db tojás  
4 evőkanál sütőcukor  
4 evőkanál süteményliszt  
Csipet só

15 dkg rizs  
6 dl tej  
5 dkg sütőcukor  
1 dl víz  
1 dkg vaj  
2 csomag vaníliás cukor  
1 csomag vaníliás pudingpor  
2 dl hullala tejszín  
1 nagy üveg vegyes gyümölcsbefőtt  
1 tasak tortazselé



### Elkészítés:

A szokásos módszerrel piskótát sütünk a 4 tojásból. ( A piskóta készítésének módjait leírt receptemből, lehet választani, készítési módszert.) A tepszi mérete kicsi, 25 x 18 cm.

Kihűlés után kettévágjuk, és megtöltjük az alábbi rizses krémmel.

A rizst megmossuk hideg vízben, 3,5 dl tej és 1 dl víz, a cukor, a vaj hozzáadásával, tejberizst főzünk.

A pudingport 2,5 dl tejbe elkeverjük és sűrűsödésig főzzük. A végén belekeverjük a vaníliás cukrokat. A tejberizst és pudingot összekeverjük és félretesszük hűlni.

A tejszínt felverjük keményre és a kihűlt pudingos tejberizshez adjuk. Az egyik piskóta lapra halmozzuk, egyenletesen elkenjük, rátesszük a másik lapot, majd a piskóta tetejét kirakjuk a gyümölcsbefőtt darabokkal. A zselét elkészítjük a leírtak szerint, és a gyümölcsök tetejére öntjük.

Hűtőszekrénybe tesszük és jól lehűtjük. Kockára vágva tálaljuk.

**Megjegyzés:** A gyümölcsrizshez hasonló finomság, a kedvenceink körébe tartozik. Egyszerű az elkészítése, és nagyon kiadós.

