Rýžový nákyp s meruňkami

Připravíme si:
400-500 g rýže
1l mléka
sůl
meruňky
150 g másla
1 vanilkový cukr
2 vejce
3 lžíce sladidla FAN xylitol
Na posypání FAN cukřenka - březový cukr s pravou vanilkou

Postup:
Propláchneme rýži a dáme jí vařit do vroucí osolené vody. Rýži za občasného míchání vaříme 10-15 minut. Po uvaření rýži scedíme, vrátíme do hrnce, zalijeme horkým mlékem a za stálého míchání uvaříme do měkka. Do hrnce s rýží přidáme máslo, vanilkový cukr, 3 lžíce xylitolu a vše zamícháme.
Rýži necháme ještě pod pokličkou několik minut odpočívat a částečně vychladnout. Poté do rýže zamícháme dva žloutky. Z bílků si vyšleháme sníh a opatrně zamícháme do rýže.
Připravíme si pekáček, který vymažeme máslem, na dno rozprostřeme vrstvu rýže, poklademe rozpůlenými a vypeckovanými meruňkami a poklademe zbytkem rýže. Povrch poklademe plátky másla a dáme zapéct do trouby na 180 stupňů cca 40-45 minut.
Před podáváním posypeme nákyp FAN cukřenkou - březovým cukrem s pravou vanilkou.