

Pasta dolce / julepasta a la risengrød

Ingredienser til 4-6 personer

- 300 g kort pasta uden æg (skruer, penne eller lignende)
- 200 g fint hakkede valnødder (gem lidt groft hakket til pynt)
- 50 g kakao
- 70 g sukker
- 70 g rasp
- 1 tsk. kanel
- revet citronskal

Kog pastaen lidt længere end normalt (den skal ikke være al dente). Bland kakao med sukker, finthakkede valnødder og lidt rasp efter smag. Hæld vandet fra pastaen, og vend kakaoblandingen i den varme pasta.

Retten stilles i køleskabet mindst 1 time.