Pudín de leche con frutas

Meyveli Muhallebi

1 vaso base de guindas, las semillas eliminado
2 melocotones
1 litro de leche
1+1/2 taza de azúcar granulada
1/3 vaso de harina de arroz
2 cucharadas de almidón de trigo
1 paquete de vainilla
6 cucharadas de azúcar granulada

Cocine los guindas con 4 cucharadas de azúcar sin adición de agua.
Cortar los melocotones y cocer con 2 cucharadas de azúcar sin adición de agua.
Cuando las frutas cocidas enfriar cocinar el pudín de leche, poner la leche en una olla, añadir la harina de maíz, almidón, fécula y azúcar, mezclar bien antes de colocar sobre el calor.
Coloque la olla sobre el fuego, remover constantemente mientras se cocina a fuego medio, el momento en que llegue a la derecha la coherencia, de sacarlo de la estufa y agregue la vainilla 1 pack en ella, mezclar.
Vierta el pudín de leche en los cuencos con 1 pulgada de altura, y luego añadir los melocotones, el pudín de leche, cerezas ácidas y pudín de leche, respectivamente.
Después de enfriar los cuencos en la nevera, adornar la parte superior con la cruda y delgadas rebanadas de durazno. Servir.

Nota: que presten servicio en el sector en forma de cuencos de cristal tendrá una opinión más elegante.