



Dessert Chypriote

Rum Tatlısı



4 oeufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'huile
1 tasse de noix
½ tasse de noix de coco
1 tasse de thé de lait
1 paquet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
2 tasses de chapelure
Pour la crème;
1 litre de lait
4 cuillères à soupe d'amidon
1 pochette de crème chantille en poudre
Pour la surface;
1 cuillère à soupe de noix de coco
Pour le sirop;
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau
½ citron

- # Mettez l'eau et le sucre dans une casserole puis placez à moyenne température. Faites bouillir jusqu'à que le sirop est à point. Rajoutez du jus de citron, puis faites bouillir encore 5-6 minutes. Retirez du feu.
- # Rajoutez dans un bol creux, des oeufs et du sucre. Mélangez pendant 5 minutes avec un mixer. Rajoutez du lait et de l'huile puis continuez à mélanger.
- # Rajoutez de la chapelure, de la poudre à pâte, de la vanille et des noix. Mélangez avec une cuillère.
- # Versez dans un plat de cuisson huilée. Faites cuire au four à 170 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Pendant ce temps, mettez du lait et de l'amidon dans une casserole. Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement.
- # Retirez du feu puis rajoutez de la crème chantille 10 minutes plus tard. Mélangez pendant 5 minutes.
- # Laissez attendre la pâte qui sort du four pendant 10 minutes. Versez ensuite le sirop froid.
- # Étalez de la crème, placez au réfrigérateur puis laissez attendre pendant 2 heures.
- # Saupoudrez de la noix de coco lors du service puis coupez en carré.

N-B; La caractéristique importante de cette recette de Manisa, est l'utilisation de la chapelure.