



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Яблочная пирамида

Elmalı Piramit



2 пачки сливочного печенья
8 шт. средних яблок
1 ч.л. сахарной пудры
1 ч.л. цедры апельсина
1 стакан кокосовой стружки
Для крема:
2 стакана молока
3 ст.л. сахара
1 ст.л. кукурузного крахмала
0,5 ст.л. рисовой муки
1,5 ст.л. какао
1 ч.л. маргарина
0,5 ч.л. ванилина

- # Печенья раздробить в блендере до состояния муки. Яблоки очистить и потереть.
- # В глубокую чашку выложить пюре из яблок, добавить муку из печений, сахарную пудру и цедру апельсина. Месить до состояния однородной массы.
- # Полученную массу разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики, обвалять в кокосовой стружке и выложить на плоскую сервировочную тарелку в виде пирамиды.
- # В кастрюлю налить молоко, добавить сахар, кукурузный крахмал, рисовую муку и маргарин, и взбивать венчиком до однородного состояния.
- # Затем поставить на средний огонь, постоянно помешивая венчиком варить до загустения. Снять с огня, добавить ванилин.
- # Приготовленный крем вылить на пирамиду и поставить в холодильник на 2 часа.

Печенья можно раздробить до состояния муки не открывая пачки. Для этого необходимо постукивать сверху и по краям.