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

Десерт из гюлляча

Güllaç Dolması

10 листьев гюлляча (тонкие лепешки из рисового тес
3 стакана молока
1 стакан сахара
Для начинки:
2,5 стакана молока
0,5 стакана сахара
1 ст.л. рисовой муки
2,5 ст.л. пшеничного крахмала
1 кофейная чашечка кокосовой стружки
1 пакетик ванилина
Украсить:
2 ст.л. кокосовой стружки
2 ст.л. измельченого фундука

Начинка: Смешать в кастрюле холодное молоко, рисовую муку, пшеничный крахмал, сахар и кокосовую стружку.
На среднем огне помешивая варить до состояния крема. Перед тем как снять с огня добавить ванилин.
Чтобы пропитать лепешки, немного подогреть молоко с сахаром.
Первый лист гюлляча положить в форму, немного пропитать теплым молоком, затем сложить конвертом. На середину положить крем, еще раз сложить конвертом, и положить в блюдо сложенной частью вниз.
Подготовить также остальные лепешки. Полить сверху оставшимся молоком.
Сверху посыпать кокосовой стружкой и на середину положить измельченный фундук.
Поставить в холодильник на 1 час.

Украшать можно любыми орехами.

© ml.md (русский) рецепт #: 1740 | название рецепта: Десерт из гюлляча | история: 25.04.2024 - 02:29