Джезерие

Cezerye

3 стакана тертой моркови
1,5 стакана сахарного песка
1 стакан фундука
1/2 стакана пшеничного крахмала
Цедра одного лимона
1 стакан кокосовой стружки

На мелкой терке натереть морковь, положить в кастрюлю из нержавеющей стали, добавить 1 столовую ложку воды, закрыть крышкой.
Готовить на медленном огне, пока морковь не размякнет.
Добавить сахар, продолжая готовить, пока морковь не выделит сок.
Не снимая с огня добавить крахмал и готовить при постоянном помешивании, пока смесь не загустеет.
Добавить лимонную цедру и дробленый фундук. Перемешать и снять с огня.
Противень с небольшими краями слегка намочить водой. Остатки воды слить. Полученную смесь распредилить на противене толщиной в 2-3 см. Сверху поправить ложкой, поставить противень на нижнюю полку в холодильник на 1 ночь.
На следующий день разрезать сладость по размеру половины спичечного коробка.
Нарезанную сладость обвалять со всех сторон в кокосовой стружке.
Положить на сервисную тарелку и поставить в холодильник. Вынуть из холодильника непосредственно перед подачей.

Обычно «Джезерие» готовят добавляя не крахмал а бычий желатин. Но так как этот желатин вреден для здоровья, лучше использовать крахмал.

© ml.md (русский) рецепт #: 621 | название рецепта: Джезерие | история: 26.04.2024 - 16:04