



Dessert De Semoule Au Cacao Et Aux Cerises

Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı



1 litre de lait
1 tasse de semoule
1 tasse de sucre
1 paquet de vanille
2 cuillères à soupe de cacao
1 tasse de cerises équeutées
1 tasse de sucre
1,5 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 tasses d'eau
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Mettez dans ne casserole, du lait froid, 1 tasse de sucre et de la semoule. Mélangez l'ensemble.
- # Laissez cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille puis retirez du feu.
- # Prenez la moitié du dessert dans un autre bol. Rajoutez du cacao dans la partie qui reste. Mélangez.
- # Mouillez un bol en verre avec côtés. Versez le mélange blanc, puis le mélange au cacao.
- # De l'autre côté, faite une purée composé de cerise, 1 tasse de thé de sucre, 1 tasse d'eau et du fécule de maïs.
- # Versez le mélange dans une petite casserole. Rajoutez 1 tasse d'eau. Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement.
- # Versez le mélange de cerise sur l'étage au cacao.
- # Placez le dessert au réfrigérateur après que la première chaleur disparaît. Laissez attendre 2 heures.
- # Coupez en carré puis décorez avec de la noix de coco.

N-B; Si vous ne possédez pas de cerise, vous pouvez remplacer par du jus de cerise.