



Dessert de Semoule A Rayure

Çizgili İrmik Tatlısı



Pour l'étage fruité:
2,5 tasses de jus de raisin
½ tasse de sucre
4 cuillères à soupe de semoule
Pour l'étage au lait:
2,5 tasses de lait
1 tasse de lait
4 cuillères à soupe de semoule
1 paquet de vanille

- # Mettez les ingrédients aux fruits fraîches dans une casserole. Mettez les ingrédients de lait frais dans une autre casserole. Mélangez avec des cuillères différentes.
- # Placez les deux casseroles au feu. Mélangez en même temps jusqu'à qu'ils deviennent à point.
- # Mouillez la moule de gâteau. Mettez 2 cuillères de mélange de fruit, et 2 cuillères de mélange de lait.
- # Faites cette manipulation jusqu'à que les ingrédients finissent.
- # Placez le dessert au réfrigérateur. Laissez attendre pendant une nuit.
- # Le lendemain, tournez dans une assiette puis servez en coupant comme un gâteau.

N-B; Vous pouvez utiliser toutes sortes de jus de fruit de couleur foncé.