



Sutlac Aux Cerises

Vişneli Sütlaç



4 tasses de lait
1 tasse de sucre granulé
Une demi-tasse de riz
1 œuf
1,5 cuillères à soupe de farine de riz
1 paquet de vanille
Pour plus;
1/2 tasse de cerise
2 cuillères à soupe de sucre granulé

- # Lavez le riz puis mettez 1,5 tasse d'eau dessus. Laissez cuire à basse température jusqu'à que les riz deviennent molles.
- # Mettez dans une casserole, du lait, du sucre granulé, un œuf et de la farine de riz. Mélangez tous les ingrédients puis rajoutez le riz bouilli.
- # Laissez cuire le mélange à moyenne température jusqu'à qu'elle devient mi solide en mélangeant régulièrement. Quand elle devient dans l'état de cuisson, rajoutez de la vanille.
- # Versez le Sütlaç dans les petits bols.
- # Laissez refroidir à température ambiante. Préparez la surface aux cerises. Lavez les cerises, enlevez les tiges et les noyaux.
- # Prenez les cerises dans un plat de cuisson. Rajoutez 2 cuillères à soupe de sucre granulé. Laissez cuire à basse température jusqu'à que les cerises s'étalent. (Pendant ce temps il y a le liquide des cerises qui sort)
- # Mettez les cerises sur le Sütlaç puis versez le liquide.
- # Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 3 heures puis servez.

N-B: Il n'est pas préféré d'utiliser de l'amidon de blé dans la préparation car elle donne de la transparence.