



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;
½ 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.