



Dessert De Semoule Aux Cerises

Vişneli İrmik Tatlısı



1 tasse de semoule
1 kg. lait
1,5 tasses de sucre granulé
2 tasses de cerise
1 cuillère à café vanille
Pour la surface ;
1 tasse de jus de cerise
1 tasse d'eau
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
3 cuillères à soupe de sucre granulé
1 cuillère à soupe de noix de coco

Mettez dans une casserole, du lait froid, de la semoule et du sucre granulé. Mélangez placez au four à moyenne température. Laissez cuire en mélangeant régulièrement.

Puis retirez du feu, rajoutez de la vanille et des cerises dénoyautés. Mélangez puis versez dans un plat avec 25-30 cm. de côtés.

Préparez le mélange pendant que le dessert refroidit. Mettez dans une casserole, du jus de cerise, de l'eau, du fécule de maïs et du sucre granulé. Mélangez jusqu'à que le fécule de maïs fonde. Laissez cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à que le mélange devient lisse.

Étalez le mélange sur le dessert de semoule. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Coupez selon votre volonté puis saupoudrez du noix de coco et servez.

N-B; Toutes les recettes pouvant se préparer avec du gel prêt, peut se préparer avec le mélange ci-dessus.