



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce di Semolino e Ciliegia al Cacao

Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı



1 lt di latte
1 bicchiere di semolino
1 bicchiere di zucchero
1 bustina di vaniglia
2 cucchiari di cacao
1 bicchiere di ciliegie
1 bicchierino di zucchero
1,5 cucchiari amido di grano
2 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 cucchiario di cocco

Latte semolino e zucchero si mette in una pentola e si miscelano.

Poi si cucinano sul fuoco medio con miscelare finché arriva la coerenza. Si aggiunge alla vaniglia e poi si leva dal fuoco.

La metà di questa miscelata si metta ad una parte. Nell'altra parte di miscelata rimasto si aggiunge cacao che si miscela.

Si bagna uno stampo di vetro poi la miscelata bianca si svuota dentro di questo stampo e si liscia. Poi alla sopra si svuota la miscelata di cacao.

Nell'altra parte si miscelano gli altri materiali con il miscelatore. Lama celata preparata si mette in una ciotola piccola.

Auto sopra di miscelata preparata si aggiunge un bicchiere d'acqua rimasta. Poi la ciotola si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché arriva alla coerenza.

La miscelata di ciliegia si svuota sopra la miscelata di cacao e si liscia.

Dopo aver freddato per un po' il dolce preparato si inserisce nel frigo. Rimane circa per due ore. Poi si taglia in figura quadrato. Si decora con il cocco.

Nota: Se non c'e' ciliegia si può usare anche succo di ciliegia nello stesso quantità per la preparazione di questa dolce.