



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 rimasta 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.