



Torta di Semolino con Ciliegia

Vişneli İrmik Tatlısı



1 bicchiere di semolino
1 kg. di latte
1,5 bicchieri di zucchero polverato
2 bicchieri di ciliegie
1 bustina di vaniglia
Per la sopra:
1 bicchiere succo di ciliegia
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiali amido di grano
3 cucchiali di zucchero polverato
1 cucchiaio di cocco pestato

Nella pentola si mette latte fredda, semolino e zucchero polverato, si mette sul fuoco medio, si mescolano per sempre finchè diventa omogena.

Poi si toglie dal fuoco prima si aggiunge la vaniglia, poi si aggiunge ciliegie, si mescolano si svuota nello stampo dimensione di 25 - 30 cm. con fianchi.

Nel momento di freddamento si prepara il sciroppto . In una pentola piccola si mettono succo di ciliegia , l'acqua, amido di grano e lo zucchero polverato. Si cucinano sul fuoco medio finchè per diventare omogenea.

Si fettano come volendo e si servirsi dopo pizzicato di cocco.

Nota: Ogni torta che si può prepararsi con gel si possono preparare anche con lo sciroppto.