



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Абрикосовый торт «Улуда»

Kayısılı Uludağ Pastası



4 стакана молока
1 стакан сахара
2 ст.л. какао
3 ст.л. пшеничного крахмала
1 пакет ванилина
10 штук кураги
20 шт. шоколадных печений
Для глазури:
0,5 стакана сахара
1 стакан воды
1 ст.л. крахмала
1 ст.л. какао
1 пригоршня миндальных или грецких орехов

В кастрюлю налить молоко, добавить сахар, крахмал и какао. На среднем огне варить до состояния густого киселя, снять с огня.

Сразу добавить ванилин, крупно поломанные печенье и мелко порезанную курагу, перемешать.

В большой чашке разместить пергаментную бумагу, выложить «кисель» в чашку, и закрыть сверху оставшейся торчайщей по краям бумагой. Поставить в холодильник на нижнюю полку на ночь.

Затем за кончики бумаги вытащить из чашки и перевернув положить на сервизную тарелку.

В маленькой кастрюльке воду, какао, крахмал и сахар на среднем огне помешивать до нужной консистенции.

Распределить кофейную смесь по поверхности торта и украсить орехами.

В состав этого торта можно добавить изюм, дробленые грецкие орехи, и цедру лимона.