



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

Молочный десерт с инжиром

Sütlü İncir Tatlısı



5 стаканов молока
12 шт. сушеного инжира
2 ст.л. кокосовой стружки
3 ст.л. кукурузного крахмала
2 ст. л. какао
0,5 стакана грецких орехов
1 стакан сахара
Цедра одного лимона
1 ст. л. муки
1 ст.л. рисовой муки

С вечера помыть инжир и замочить в 2-х стаканах воды.

На следующий день 7-8 штук инжира порезать и снова положить в воду.

В кастрюле смешать венчиком холодное молоко, кукурузный крахмал, сахар, какао, муку и рисовую муку.

Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до загустения.

Добавить кокосовую стружку, инжир вместе с водой и грецкие орехи.

Варить еще 5 минут, снять с огня. Затем добавить цедру апельсина тертую на мелкой терке.

Когда десерт остынет, разлить его по порционным чашечкам, заранее эти чашечки следует смочить водой. Поставить в холодильник на нижнюю полку на ночь.

На след. день достать десерт из холодильника выложить на десертную тарелку перевернув и украсить кокосовой стружкой.

В сладкое для придания блеска можно положить 1 ст.л. маргарина.