



## Молочный десерт с инжиром

Sütlü İncir Tatlısı



5 стаканов молока  
12 шт. сушенного 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 остывает, 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.