



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

---

## Яблочная пирамида

Elmalı Piramit



2 пачки сливочного печенья  
8 шт. средних яблок  
1 ч.л. сахарной пудры  
1 ч.л. цедры апельсина  
1 стакан кокосовой стружки  
Для крема:  
2 стакана молока  
3 ст.л. сахара  
1 ст.л. кукурузного крахмала  
0,5 ст.л. рисовой муки  
1,5 ст.л. какао  
1 ч.л. маргарина  
0,5 ч.л. ванилина

# Печенья раздробить в блендере до состояния муки. Яблоки очистить и потереть.

# В глубокую чашку выложить пюре из яблок, добавить муку из печений, сахарную пудру и цедру апельсина. Месить до состояния однородной массы.

# Полученную массу разделить на кусочки размером с грецкий орех, скатать в шарики, обвалять в кокосовой стружке и выложить на плоскую сервировочную тарелку в виде пирамиды.

# В кастрюлю налить молоко, добавить сахар, кукурузный крахмал, рисовую муку и маргарин, и взбивать венчиком до однородного состояния.

# Затем поставить на средний огонь, постоянно помешивая венчиком варить до загустения. Снять с огня, добавить ванилин.

# Приготовленный крем вылить на пирамиду и поставить в холодильник на 2 часа.

Печенья можно раздробить до состояния муки не открывая пачки. Для этого необходимо постукивать сверху и по краям.