



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

Десерт «Корона султана»

Sultan Taci



1 литр молока
1 стакан сахара
0,5 пачки маргарина
3 ст.л. муки
2 ст.л. пшеничного крахмала
1 пакет ванилина
20-25 шт. детских печенек
Полить сверху:
1 плика шоколада

Маргарин растопить, добавить муку и мешать пока мука изменит цвет.

Добавить холодное молоко, мешать до однородной консистенции.

Пока молоко не нагрелось добавить крахмал и сахар. Варить на среднем огне постоянно помешивая до состояния густого крема.

Перед тем как снять с огня добавить ванилин и крупно поломанные печенье, перемешать.

Форму для кекса смочить и вылить туда десерт. Поставить в холодильник на ночь.

На следующий день перевернуть на сервисную тарелку.

Шоколад растопить и полить десерт, затем поставить в холодильник на 1 час.