



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

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 печенья, перемешать.
- # Форму для кекса смочить и вылить туда десерт. Поставить в холодильник на ночь.
- # На следующий день перевернуть на сервистую тарелку.
- # Шоколад растопить и полить десерт, затем поставить в холодильник на 1 час.