



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

Профитроли в чашках

Kasede Profiterol



5 стаканов молока
1 стакан сахара
0,5 стакана молока
0,5 стакана рисовой муки
1 пачка порошка крем-Шанти
125 гр. готовых сухарей без соли
Прослойка:
2 стакана воды
0,5 стакана сахара
Чуть меньше ½ стакана муки
1,5 ст.л. какао
1 пакет ванилина
Украсить:
1 ст.л. кокосовой стружки

- # В кастрюлю налить молоко, добавить сахар, муку, рисовую муку, перемешать.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до загустения, взбить миксером минуты 2-3.
- # Затем добавить порошок крем-Шанти, взбивать еще 3-4 минуты. Добавить паломанные сухари, перемешать.
- # Разложить массу по сервизным чашечкам до чуть больше половины чашки.
- # В другой кастрюле смешать воду с сахаром, какао и мукой, поставить на средний огонь. Постоянно помешивая варить до готовности.
- # Прежде чем снять с огня, добавить ванилин.
- # Шоколадным соусом полить массу в чашках.
- # Поставить в холодильник, когда остынет, украсить кокосовой стружкой.

Этот десерт можно приготовить также вылив в квадратную или прямоугольную форму. Когда полностью остынет, порезать квадратами.