Десерт из манки с клубникой

Çilekli İrmik Tatlısı

1 литр молока
1 стакан воды
1 стакан манной крупы
1 ст.л. пшеничного крахмала
1 стакан сахара
1 пачка ванилина
1 ч.л. слив. масла
Для соуса:
500 гр. клубники
0,5 стакана сахара
1 ст.л. пшеничного крахмала
0,5 стакана воды

Смешать в кастрюле холодное молоко, воду, манную крупу, крахмал и сахар. Поставить на средний огонь.
Постоянно помешивая варить до состояния густого крема.
Перед тем как снять с огня добавить ванилин и слив. масло. Мешать пока слив. масло растает.
Десерт разлить по сервисным чашечкам до половины.
Клубнику разрезать на несколько частей и положить в кастрюлю. Добавить сахар воду и крахмал.
Варить соус на среднем огне.
Затем разлить по чашкам поверх десерта из манки.
Подавать охлажденным.

Десерт также можно приготовить в подходящей по размеру форме с бортиками.

© ml.md (русский) рецепт #: 1461 | название рецепта: Десерт из манки с клубникой | история: 19.05.2024 - 05:36