



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

---

## Десерт из манки с какао и вишней

Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı



1 литр молока  
1 стакан манной крупы  
1 стакан сахара  
1 пачка ванилина  
2 ст.л. какао  
1 стакан вишни без косточек  
0,5 стакана сахара  
1,5 ст.л. пшеничного крахмала  
2 стакана воды  
Посыпать сверху:  
1 ст.л. кокосовой стружки

# Смешать в кастрюле с холодным молоком 1 стакан сахара и манку.

# Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до состояния крема, добавить ванилин, снять с огня.

# Половину массы вылить в другую чашку. В оставшуюся половину добавить какао, перемешать.

# Стекланную форму смочить водой, вылить сначала белую массу, разравнять. Затем вылить массу с какао.

# Вишню, 0,5 стакана сахара, 1 стакан воды и крахмал взбить блендером.

# Получившееся пюре положить в кастрюльку, добавить оставшийся стакан воды и поставить на средний огонь и варить до загустения.

# Вишневый соус вылить на манный десерт, разравнять.

# Когда десерт остынет, поставить в холодильник на 2 часа.

# Затем порезать квадратиками и посыпать кокосовой стружкой.

Если под рукой нет вишни, можно использовать 1 стакан вишневого сока.