



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.
- # Стеклянную форму смочить водой, вылить сначала белую массу, разровнять. 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, разровнять.
- # 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.