



## Липкий крем шоколад

Sakızlı Krem Şokola



5 стаканов молока  
1,5 стакана сахара  
2 кусочка пищевой смолы  
4 ст.л. муки  
1 ч.л. слив. масла  
Сверху:  
2 ст.л. какао  
5 ст.л. сахара  
1 яйцо  
1 ч.л. слив. масла

- # 4 стакана молока налить в кастрюлю (не алюминевую).
- # Добавить сахар и муку, хорошо перемешать чтобы не было комочеков.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь и постоянно помешивая варить до загустения.
- # Затем добавить пищевую смолу, перемешать, снять с огня и добавить слив. масло.
- # Взбивать крем миксером 8-10 минут.
- # Разлить по порционным чашечкам и оставить остывать.
- # В другой кастрюле взбить оставшийся стакан молока с сахаром, какао и яйцом. Поставить кастрюлю на медленный огонь и варить до загустения, снять с огня, добавить слив. масло, перемешать.
- # Шоколад вылить сверху на крем, поставить в холодильник на несколько часов.
- # Подавать когда застынет.

На дно чашечек можно положить по ломтику кекса, который лучше смочить растворимым кофе, десерт будет еще более вкусным.