



Десерт «Крем Четин»

Çetin Krem



2,5 стакана молока
2,5 стакана воды
1 стакан с горкой сахара
2 ст.л. пшеничного крахмала
2 ст.л. рисовой муки
1 яйцо
0,5 ст.л. слив. масла
1 пакетик ванилина

- # В кастрюле взбить венчиком яйцо.
- # Добавить холодное молоко, воду, сахар, крахмал и рисовую муку.
- # Варить на среднем огне до состояния крема.
- # Перед тем как снять с огня добавить слив. масло и ванилин, перемешать.
- # Разлить десерт по чашечкам и поставить в холодильник.

Консистенция крема должна быть жидкковатой.