Молочный десерт с инжиром

Sütlü İncir Çevirmesi

3 стакана молока
1 стакан холодной воды
0,5 стакана сахара
0,5 стакана пшеничного крахмала
2 ст.л. манной крупы
1 пачка ванилина
5-6 ломтиков черствого кекса (150 гр.)
20 шт. сушеного инжира

В кастрюле смешать холодную воду и молоко с манной крупой, сахаром и крахмалом.
Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до состояния крема.
Добавить порезаный на кусочки инжир, перемешать и варить помешивая еще 3 минуты.
Снять с огня, добавить ванилин и порезаный на такие же кусочки как инжир кекс. Хорошо перемешать.
6 порционных чашечек смочить водой и разлить в них десерт.
Когда остынет поставить в холодильник на нижнюю полку на ночь.
На след. день подавать перевернув на тарелку.

Сахар используем мало, т.к. сахар содержится в инжире и кексе.

© ml.md (русский) рецепт #: 1620 | название рецепта: Молочный десерт с инжиром | история: 20.04.2024 - 09:45