



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

Десерт из фаршированной моркови

Havuç Dolması Tatlısı



1 кг. крупной моркови
2 стакана сахара
1,5 стакана воды
1 пачка ванилина
для начинки:
1 пачка порошка крема Шанти
0,5 стакана молока
0,5 стакана измельченных грецких орехов

- # Морковь почистить и порезать на кусочки шириной в 2 пальца.
- # Сделать в середине моркови отверстия, "поставить" кусочки в кастрюлю и кастрюлю поставить на медленный огонь.
- # Залить горячей водой, закрыть крышкой и варить пока морковь изменить цвет.
- # Затем добавить сахар и ванилин, варить пока морковь станет мягкой, но не изменит форму.
- # Выложить морковь на блюдо, дать остыть.
- # Взбить порошок крема Шанти с холодным молоком, затем поставить в холодильник.
- # Когда морковь полностью остынет, добавить в крем орехи, перемешать и выложить крем в кондитерский мешок для крема.
- # Заполнить отверстия моркови кремом и поставить в холодильник на 2 часа.

Чтобы придать необычный вкус, в крем можно добавить цедру лимона, немного порошка имбиря или гвоздики.