



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

Десерт "Карамелизе екмек татлысы"

Karamelize Ekmek Tatlısı



1 пачка готовых не соленых поджаренных гренок
1,5 стакана сахара
1,5 стакана воды
Для крема:
3 стакана молока
1 стакан сахара
1 ст.л. кукурузного крахмала
1 пакетик ванилина
Украсить сверху:
2 ст.л. кокосовой стружки

- # Сахар помешивая растопить на медленном огне, добавить горячую воду, довести до кипения, дать остыть 5-6 минут.
- # Гренки бок о бок выложить в форму, залить сверху карамелью.
- # Перемешать в кастрюле молоко, сахар и крахмал, варить на среднем огне до состояния крема. Перед тем как снять с огня добавить ванилин.
- # Выложить крем на гренки залитые карамелью, разравнять ложкой смоченной в воде.
- # Поставить десерт в холодильник минимум на 4 часа. Затем украсить кокосовой стружкой.
- # Порезать квадратиками.

Можно использовать черствый хлеб слегка поджаренный в духовке.