



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

Десерт "Карамелизед 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 остывать 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, разровнять 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.