



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.