



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

Десерт "Диби Кара"

Dibi Kara



1 литр молока
2 стакана воды
1 стакан сахара
2 ст.л. рисовой муки
4 ст.л. с горкой крахмала
2 ст.л. с горкой какао
1 яйцо
1 пачка ванилина
Цедра одного лимона
1 ст.л. слив. масла
2 пачки кофейного печенья
Украсить сверху:
1 плитка шоколада

- # Хорошо перемешать в кастрюле молоко, воду, крахмал, рисовую муку, какао, яйцо и сахар.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь, постоянно помешивая варить до состояния крема.
- # За минуту до того как снять с огня, добавить слив. масло, цедру лимона и ванилин. Оставить на 10 минут.
- # Квадратную стеклянную форму слегка смочить водой, вылить на дно 1 половник крема, размазать.
- # Разложить печенья бок о бок, затем залить 4-5 половниками крема. Сверху снова печенья и крем. Печений выкладываем 3 слоя.
- # Десерт поставить в холодильник на ночь.
- # Сверху посыпать тертым на терке шоколадом.
- # Подавать порезав квадратиками.

Десерт имеет желеобразную консистенцию, поэтому порезанные квадратiki не будут четкой квадратной формы.