



## 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 половинник крема, размазать.
- # Разложить печенья бок о бок, затем залить 4-5 половинками 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 квадратики не будут четкой квадратной формы.