



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

Фруктовый десерт

Meyveli İftar Rüyası



1 яблоко
1 жесткий персик
1 банан
24 шт. черешни
0,5 стакана сахара
0,5 ст.л. крахмала
Для крема:
1 литр молока
8 ст.л. сахара
2,5 ст.л. крахмала
3 ст.л. рисовой муки
1 ч.л. слив. масла
1 пачка ванилина

- # Яблоко и персик очистить от кожуры и порезать кубиками. Положить в кастрюлю, добавить половину порции сахара, варить пока фрукты станут мягкими.
- # Перед тем как снять с огня, добавить половину порции крахмала, выложить в тарелку.
- # Черешню очистить от косточек, разрезать на 4 части, положить в ту же кастрюлю. Добавить оставшийся сахар, варить пока появится сок, затем добавить оставшийся крахмал, снять с огня.
- # Для крема: Холодное молоко смешать с крахмалом и рисовой мукой, поставить на средний огонь.
- # Варить помешивая до загустения. Перед тем как снять с огня добавить ванилин и слив. масло.
- # В 6 креманок положить сначала черешню, затем яблоко с персиком, мелко порезанный банан. Залить сверху кремом, когда остынет поставить в холодильник на ночь.
- # На след. день подавать перевернув в сервировочную тарелку.

Чтобы фрукты не рассыпались по тарелке, необходимо хорошо их проварить.