



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

Десерт из манной крупы

Çizgili İrmik Tatlısı



Для фруктового слоя:
2,5 стакана виноградного сока
3-4 ст.л. сахара
4 ст.л. манной крупы
Для молочного слоя:
2,5 стакана молока
0,5 стакана сахара
4 ст.л. манной крупы
1 пачка ванилина

В разных кастрюлях смешать ингредиенты для фруктового и молочного слоя. Поставить на средний огонь, и одновременно варить, помешивая, до загустения.

Смочить форму для кекса, выложить несколько ложек фруктовой смеси, сверху несколько ложек молочной. Выкладывать слоями пока закончатся смеси.

Поставить в холодильник на ночь.

На след. день перевернуть в блюдо. Подавать порезав как торт.

Вместо виноградного сока можно использовать любой фруктовый сок темного цвета.