



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

Таинственные Персики

Gizemli Şeftali



1 литр молока
2 персика
100гр.сухарей
2 стол.ложки кукурузного крахмала
1 пачка крем-шанти
3 стол.ложки муки
1 стакан сахара
1 яйцо
1 стол.ложка маргарина
1 пакетик ванилина

- # В холодное молоко положить крахмал, муку, яйцо, сахар и варить до образования каши.
- # Снять с огня, добавить маргарин и ванилин, помешать и оставить остывать.
- # Сухари положить на небольшой противень.
- # 1,5 стакана воды и 1 стакан каши перемешать и полить на сухари.
- # Сверху разложить тонко порезанные кусочки персиков и посыпать 1 стол.ложку сахара.
- # В приготовленную заранее кашу добавить крем-шанти и размешать 5 минут, с помощью миксера.
- # Крем полить на персики.
- # Поставить в холодильник, на нижнюю полку, минимум на 4 часа.

Это блюдо можно приготовить со свежими абрикосами.