



Десерт- Клубничный Сон

Çilek Rüyası



6 стаканов молока
1,5 стакана сахара
1 стакан рисовой муки
1/4 стакана пшеничного крахмала
2 пакетика ванилина
1 полная стол.ложка маргарина
Для клубничного сиропа:
2 полных стакана клубники
5 стол.ложек сахара

- # Клубнику помыть, очистить, измельчить в блендере. Перелить в небольшую кастрюлю, добавить 5 стол.ложек сахара, довести до кипения на медленном огне, оставить остывать.
- # В другую кастрюлю налить холодное молоко, высыпать 1,5 стакана сахара, рис.муку и крахмал. Перемешать, варить до образования каши, на среднем огне. Постоянно помешивать.
- # Снять с огня, добавить ванилин и маргарин, перемешать.(Помешивать пока не остынет). За это время остынет клубничный сироп.
- # В кашу добавить 3 стол.ложки клубн.сиропа, помешать.
- # В варенницу или в квадратный стакан налить 1 стол.ложку клубн.сиропа, после 3-4 стол.ложки каши, таким образом заполнить стакан. На самом верху должен быть клубн. сироп.
- # Десерт -Клубничный Сон поставить в холодильник на 2 часа, на нижнюю полку. После, можно подавать к столу.

Для того, чтобы клубничный десерт имел красивый цвет, сироп и кашу нужно наливать холодными.