



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

Банановый Крем

Muzlu Krem



1 литр молока
1 стакан воды + 1 столовая ложка сахарного песка
4 столовые ложки рисовой муки
2 столовые ложки пшеничного крахмала
2 банана среднего размера
1 столовая ложка сливочного масла

- # В кастрюлю налить холодное молоко, высыпать рисовую муку, крахмал и тщательно перемешать миксером.
- # Поставить на средний огонь и готовить непрерывно помешивая.
- # Когда смесь начнет густеть добавить сахарный песок и продолжая помешивать готовить еще 5 минут.
- # Снять крем с огня, добавить сливочное масло и мешать миксером, пока сливочное масло окончательно не растает.
- # Когда крем немного остынет, взбить его миксером на самой высокой скорости в течении 6-7 минут.
- # Для украшения отделить половину банана. Оставшиеся полтора банана мелко-мелко нарезать.
- # В полностью остывший крем добавить мелко нарезанные бананы. На самой низкой скорости миксера аккуратно перемешать полученную смесь.
- # Готовый банановый крем разложить в порционные чашки (пиалы).
- # Поставить на нижнюю полку холодильника не менее, чем на 2 часа. Непосредственно перед подачей украсить тонкими кусочками банана.

Из-за сока, находящегося в самом банане, консистенция бананового крема может быть жидковатой.