



Манная Каша с Вишней

Vişneli İrmik Tatlısı



1 стакан манной крупы
1 литр молока
1,5 стакана сахара
2 стакана вишни
1 ванилин
Для Верха:
1 стакан вишнёвого сока
1 стакан воды
2 стол.ложки пшеничн.крахмала
3 стол.ложки сахара
1 стол.ложка кокосовой стружки

- # Холодное молоко, манку и сахар перемешать и поставить на средний огонь. Варить постоянно помешивая до загустения.
- # Снять с огня, добавить ванилин, вишню без косточек, перемешать и вылить в форму диаметром 25-30 см.
- # Приготовить желе : В маленькую кастрюлю налить вишнёвый сок, воду, засыпать крахмал и сахар, мешать пока не растает крахмал. Варить на среднем огне до образования светлого желе, постоянно помешивая.
- # Желе полить на сладкую манную кашу, выровнить поверхность. Поставить в холодильник на 4 часа.
- # Порезать на кусочки, посыпать кокос.стружку и подавать к столу.

Любой десерт вместо готового желе, можно приготовить с желе этого рецепта.