



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

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 вишневого 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, помешать 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, выровнять 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.