

Молоко – 500 мл;

Кисель с ванилью «Молочные реки»

Картофельный крахмал – 1 ст. л;

Ванильный стручок – 1 шт;

Сахар – 3 ст. л;

Тертый шоколад – 1 ст. л;

Стручок ванили острым ножом разрезать в длину пополам и выскрести внутренности — маленькие черные семена.

Крахмал развести в половине стакана молока. Чтобы избежать образования комочков, молоко лучше влить тонкой струйкой в миску с крахмалом, а затем аккуратно размешать все чайной ложкой.

Оставшееся молоко вылить в маленький сотейник, добавить стручок ванили вместе с семенами, довести до кипения, затем убавить огонь, извлечь стручок и тонкой струйкой влить разведенный в молоке крахмал.

Добавить сахар или мед. Варить, постоянно помешивая, две-три минуты. Помешивать лучше всего венчиком — тогда точно не будет комочков.

Готовый кисель охладить в течение тридцати минут, затем разлить по кружкам и подавать, посыпав тертым темным шоколадом (для контраста) или какао-порошком.