

Binkin desert sa pšenicom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pšenice za kuvanje
- **1 kašičica** cimeta
- **400 g** žutog šećera
- **300 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenih lešnika
- **200 g** suvog groža
- **300 g** mlevene plazme

I još:

- **1/2** l slatke pavlake

Priprema

Pšenicu staviti u dublju šerpu, dodati kašičicu cimeta i naliti sa 1,5 l vode. Kuvati dok pšenica ne nabubri i postane mekana (ako treba dodavati još vode).

Kuvanu pšenicu ocediti, staviti u cetku i, pod mlazom hladne vode, dobro isprati. Zatim je staviti u secko i samleti, ali ne potpuno, već da ostanu i zrna. Mešavina mlevenog i zrnastog.

U tako pripremljenu smesu dodati žuti šećer, mlevene orahe i lešnike, suvo grože i mlevenu plazmu. Dobro sjediniti kašikom.

Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag, pa je podeliti na dva dela. Jednu polovinu ubaciti u masu sa žitom i dobro sjediniti. Od sjedinjene smese odvojiti 200 g na stranu, a ostalo, vlažnim rukama, na tacni oblikovati tortu.

U drugu polovinu pavlake dodati 200 g odvojene smese sa žitom i prefilovati celu tortu. Ostaviti u frižider da se, dobro, stegne (najbolje da ostane preko noci), pa iseci na parcice.

Savet