

## **Probajte nešto novo - Sutlijaš u vidu deserta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Sutlijaš:**

- **1 caša (od 200 ml)pirinca**
- **1 cašavode**
- **2 cašemleka**
- **1 cašešecera**

#### **Fil 1:**

- **1 kesicašlag krema od vanile**
- **100 gkokosa**
- **50 gbele cokolade (krupno izrendane)**
- **130 mlmleka**

#### **Fil 2:**

- **1 kesicašlag krema od cokolade**
- **100 gmlevenih oraha**
- **50 gcrne cokolade (krupno izrendane)**
- **50 gmlevenog keksa**
- **130 mlmleka**

#### **I još:**

- **200 gpti - ber keksa, sa maslaczem**

- **50** gcrne cokolade
- **2 kašice** ulja
- mleko (za potapanje keksa)

## Priprema

Sutlijaš: Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. U dublju posudu sipati jednu cašu vode i jednu cašu mleka, pa staviti da provri. Kada provri dodati pirinac i kuvati, oko 15 minuta. Kada tecnost ispari (ostane samo malo) sipati drugu cašu mleka i šecer. Kuvati na tihoj temperaturi, uz povremeno mešanje, sve dok pirinac, skoro, potpuno ne upije tecnost. Skloniti i ostaviti da se potpuno ohladi.

Fil 1: Šlag krem od vanile umutiti sa mlekom. Dodati kokos i izrendanu cokoladu, pa sjediniti. Na kraju dodati pola, pripremljenog, sutlijaša i mikserom sjediniti.

Fil 2: Šlag krem od cokolade umutiti sa mlekom, pa dodati mlevene orahe, izrendanu crnu cokoladu i mleveni keks. Sjediniti mikserom. Ubaciti drugu polovinu sutlijaša i dobro sjediniti.

Uzeti kalup, vel. 35x12x8 cm i obložiti ga samolepljivom (providnom) folijom. U kalup prvo sipati (kašikom) beli fil, pa ga vlažnom rukom ravnomerno rasporediti (lakša varijanta - na ruku navuci obicnu kesu, pa utapkati fil). Preko fila staviti pola keksa, prethodno natopljenog u toplo mleko.

Zatim staviti tamni fil, pa i njega ravnomerno rasporediti. Preko fila poreati drugu polovinu, natopljenog, keksa. Prekriti folijom i staviti u zamrzivac, 3 sata (nisam mogla da cekam celu noc da desert odleži u frižideru). Izvaditi iz zamrzivaca i prebaciti u frižider, na sat vremena.

Zatim desert prevrnuti na tacnu za posluženje i skloniti foliju. okoladu sa uljem rastopiti na pari. Uzeti kesu za zamrzivac i pri dnu, jako malo, odseci vrh kese. Sipati rastopljenu cokoladu i ukrasiti desert.

Isecite parce i uživajte u ukusu sutlijaša, ali na nov nacin - u vidu deserta.

## Savet