

Pirincani desert sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **1** čaša (od 250 ml) pirinaca
- **4** kašike šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **300 g** seckano razno suvo voće:
smokve, šljive, kajsije, urme.....
- **100 g** bele cokolade
- **par** kapicrvene prehrambene boje
- **1** kesica želatina
- **3** kašike favorov sirup

Priprema

Staviti pirinac u mleko da se kuva. Dodati šecer i vanilin šecer. Kuvati oko 20 minuta dok pirinac skroz ne omekša.

Želatin preliti sa dve kašike vode pa ostaviti da nabubri. Kada je pirinac skovan skloniti sa vatre pa umešati želatin. Maešati dok se želatin ne istopi i sjedini. Zatim umešati seckano suvo voće. Duguljasti kalup obložiti providnom folijom pa sipati pola smese. Onda preliti favorovim sirupom, pa staviti drugi deo smese.

Pokriti providnom folijom pa kada se ohladi staviti u frižider da prenoci. Sutra dan izvaditi iz kalupa i prevrnuti na tacnu. Istopiti cokoladu sa par kapi prehrambene boje pa prelitи preko kolaca. Kada se cokolada stegne iseci na parcad.

Savet