

Vezirski lokum



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šecera
- 4 **kašike** mlijeka
- 5 **šoljica** brašna
- 1 **prašak** za pecivo
- **malo** ribane korice limuna
- 1 vanilin šećer

Za kremu:

- 4 **kašikenišeste** (škrobno brašno)
- 6 **kašika** šecera
- 1 vanilin šećer
- 150 g maslaca
- 3-4 **kašike** kokosa

I još treba:

- 50 g kokosa za posipanje
- 200 ml mlijeka za namakanje

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom postepeno dodavati mlijeko, vanilin šećer, koricu limuna, i na kraju brašno pomiješano s praškom za pecivo. Smjesu lagano promiješati kašikom i izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Koru peci na 180 C dok ne porumeni.

U malo mlijeka (uzmemo od 500 ml) razmutiti nišetu i šećer, a preostalo mlijeko staviti da prokuha, u zavrelo mlijeko sipati predhodno razmucenu smjesu i miješati, kuhati dok se ne zgusne. U ohlaenu kremu dodati maslac i kokos. Pecenu, ohlaenu koru izrezati na pravougaonike dužine cca 6,7 cm i širine 4,5 cm. Na svaki pravugaonik nanijeti predhodno pripremljenu kremu, urolati. Male rolatice malo namakati u mlijeko i posuti s kokosmo (mada se može posuti i orasima i medom jakooo ukusno).

Savet