

Paša lokum



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **1** **čaša** šecera
- **1,5** **šoljica** (**od kafe**) brašna
- **1** **šoljica** (**od kafe**)gustina
- **50 g** putera
- **1** **kesicavanilin** šecera
- **3** **kašike** kakao praha
- **80 g** kokosovog brašna
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Priprema: Staviti 800 ml mleka u šerpu, dodati šecer i promešati, staviti da se kuva. U posebnoj ciniji sa 200 ml mleka umutiti gustin, brašno i kakao. U vrelom mleku skuvati umuceno bašno, gustin i kako i mešati da bude gusto kao puding. Kad je skuvano u to dodati 50 g putera i mešati dok se puter ne otopi, dodati vanilin šecer. Uzeti cetvrtastu tepsiju, dobro posuti kokosom, pa ravnomerno po kokosu pomocu kutlace sipati vruću kremu, fino sa špatulom poravnati i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa onda tepsiju staviti u frižider 2 sata da se dobro ohladi. Kada se ohladilo, umutiti slatku pavlaku pa premazati preko kreme, izrendati cokoladu, pa ostaviti na 1 sat u frižider da se dobro ohladi, zatim rezati trake širine oko 6-7 cm i pomocu špatule motati u male rolatice. Prijatno!

Savet