

Probajte nešto novo - Sutlijaš u vidu deserta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Sutlijaš:

- **1** **čaša (od 200 ml)**pirinca
- **1** **čaša**vode
- **2** **čaše**mleka
- **1** **čaše**šecera

Fil 1:

- **1** **kesica**šlag krema od vanile
- **100** **g**kokosa
- **50** **g**bele cokolade (krupno izrendane)
- **130** **ml**mleka

Fil 2:

- **1** **kesica**šlag krema od cokolade
- **100** **g**mlevenih oraha
- **50** **g**crne cokolade (krupno izrendane)
- **50** **g**mlevenog keksa
- **130** **ml**mleka

I još:

- **200** **g**pti - ber keksa, sa maslacem

- 50 grne cokolade
- 2 kašiceulja
- mleko (za potapanje keksa)

Priprema

Sutlijaš: Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. U dublju posudu sipati jednu čašu vode i jednu čašu mleka, pa staviti da provri. Kada provri dodati pirinac i kuvati, oko 15 minuta. Kada tecnost ispari (ostane samo malo) sipati drugu čašu mleka i šećer. 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 običnu 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 poređati drugu polovinu, natopljenog, keksa. Prekriti folijom i staviti u zamrzivac, 3 sata (nisam mogla da čekam celu noc da desert odleži u frižideru). Izvaditi iz zamrzivaca i prebaciti u frižider, na sat vremena.

Zatim desert prevrnuti na tacnu za poslužnje i skloniti foliju. Čokoladu 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 način - u vidu deserta.

Savet