

Pirincani desert sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **1** **caša (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** **kapi** crvene prehrambene boje
- **1** **kesica** želatina
- **3** **kašike** javorov 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 skuvan 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 javorovim 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 preliti preko kolaca. Kada se cokolada stegne iseci na parcad.

Savet