

## **Paša lokum**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 l**mleka
- **2 šoljebrašna**
- **1 šoljagustina**
- **100 g**maslaca
- **4 kašikekakaoa**
- **1 kesicavanilin** šecera
- **3 šoljebraon** šecera
- **1 kesicašлага**
- **200 ml**mleka

#### **I još:**

- **oko 100 g**kokosa
- **100 g**cokolade

### **Priprema**

Mnogo je njih radilo, pa sam i ja. Dobro rashlaen nešto poput pudinga.:) Ovde sam koristila malu šolju za kafu od 50 ml. - za posipanje po tepsiji kokosovo brašno. - naribana cokolada za posipanje po umucenom šlagu. Staviti u šerpu: mleko, brašno, gustin, kakao, šecer, vanilin šefer, dodati maslac i kuhati, sve zajedno na laganoj vatri uz mešanje. Kada se skuva, skinuti sa ringle. Smesu mikserom dobro izmiksati da se dobije fina glatka smesa. Uzeti veliku tepsiju iz šporeta i obilno je posuti sa kokosom, preko kokosa sipati skuvanu kremu i izravnati. Staviti u frižider da se dobro ohladi, U zdelu staviti mleko, prah za šlag i izmiksati. Izvaditi tepsiju iz frižidera, staviti šlag, poravnati i naribati cokoladu. Opet sve staviti u frižider da se dobro sve ohladi. Kad se sve

dobro ohladilo, nožem rezati trake širine 5 cm i svaku traku uviti u rolat. Ko voli nešto poput pudinga volece i ovaj kolac .:) prija hladan .:)

## **Savet**