Lokum Paša

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **150 g**šecera
- **100 g**gustina
- **70 g**brašna
- **30 g**kakaa
- **250 ml**pavlake
- **200 g**rendanog kokosa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Pomešati gustin, brašno, šecer, kakao, vanilin šecer i 200–300 ml mleka.

Preostalo mleko staviti da provri. Dok cekamo u veliki pleh posuti sav kokos i rasporediti ravnomerno po celoj tepsiji.

Kad mleko provri zakuvati smesu i mešati. Prvo je retka, pa ima malo grudvica, pa se stegne i grudvice nestanu. Skloniti sa vatre i dodati puter pa mešati dok semasa ne sjedini. Preko kokosa sipati puding.

Šarajte svuda, po celoj tepsiji, da što manje razvlacite. Kada uspete i razvucete ravnomerno svuda ostavite da se ohladi, pa stavite 30 minuta u frižider. Ulupajte slatku pavlaku pa premažite preko pudinga.

Isecite u štrafte i uvijajte do pola štrafte. Uvijete u krug, pa presecete. Desnom rukom držite a levom nožem presecete. Svaku sarmu još malo uvaljati u kokos koji je ispod i posuti još sa tim kokosom.

Savet

Ovaj desert se još zove i Sultanova slatka sarma. Možda ste primetili da sam u poslednje vreme pripremila više recepta iz Bosanske kuhinje. Razlog tome je što sam dobila Bosanski Kuvar i neka jela i poslastice su me posebno zainteresovale. Ova jdesert je jako lako napraviti , najvei posao ako se tako može nazvati, je napraviti puding od okolade. Krajnji rezultat nije samo ukusna poslastica, ve i jako dekorativno izgleda kad je poslužite.