

# Huani-Jovani

Desert sa suvim voćem, džemom od šljiva umočen u topljenu čokoladu.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

300 g pirinča  
voda  
50 g margarina  
600 ml mleka  
4 kašika/e šećera  
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila  
1 kesica Dr. Oetker Rum šećer  
70 g suvog grožđa  
70 g suvih kajsija  
150 g lešnika i oraha  
200 g džema od šljiva  
250 g kora za pitu  
1 jaja  
300 g čokolade za kuvanje  
50 ml vode

- 1 U odgovarajuću šerpu sipati mleko, dodati aromu vanile i šećer. U tiganju ispeći orahe i lešnike, pa ih samleti na krupno rende.

Pirinač sipati u šerpu odgovarajuće veličine i naliti vodom tako da bude prekriven vodom i još jedan cm preko. Staviti da se kuva, a kada pirinač upije višak vode nalivati malo po malo pripremljenm mlekom sa šećerom i aromom vanile uz povremeno mešanje kuvati dok se pirinač ne skuva, na kraju dodati margarin, pa presuti u drugu činiju i mešati sa sitno seckano suvim voćem i krupno mlevenim orasima i lešnicima.

Dobro promešati i ostaviti da se malo prohladi.

- 2 Kore iseći na četvrtine.

Dva lista kora staviti unakrst jedne preko drugih i na sredinu staviti 1 kašiku smlačenog pirinča preko toga malo džema od šljiva i preko toga još malo pirinča. Napraviti paketić i uvezati termostabilnim najlonom.

Paketiće premazati jajetom umućenim sa malo vode i peći u rerni zagrejanj na 200°C 15-20 min.



Dr. Oetker d.o.o.

- 3 U posudu za otapanje staviti izlomljenu čokoladu sa malo vode i rum šećerom. Otopiti čokoladu na pari uz dodavanje vode dok se ne dobije željena gustina čokolade.
- 4 Kada su paketići pečeni ostaviti ih da se hlade i svaki umočiti u otopljenu čokoladu.

Ređati na čist papir za pečenje i ponovo ohladiti.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300