

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 jaje
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 zagrejanoj 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.

Redati na čist papir za pečenje i ponovo ohladiti.

