

# Sultanova sarma na dva načina

Poslastica pripremljena sa dve vrste pudinga kojoj niko ne može da odoli!

14 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Sa pudingom sa ukusom čokolade:

700 ml mleka  
50 g putera/maslaca  
100 g šećera  
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade  
2 kašika/e brašna  
3 kašika/e Dr. Oetker Kakao  
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 kašika Dr. Oetker Arome ruma  
1 kašičica puter / maslac (za podmazivanje pleha)  
kokošovog brašna (nekoliko kašika)

### Sa pudingom sa ukusom bele čokolade:

350 ml mleka  
otprilike 50 - 60 g šećera  
30 g putera/maslaca  
1 kesica Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade  
1 kašika brašna  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila  
1 kašičica puter / maslac (za podmazivanje pleha)  
kokošovog brašna (nekoliko kašika)

### Fil:

350 ml slatke pavlake (mlečne)  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer  
50 g šećera u prahu  
jagode  
pistaći

- 1 500 ml mleka, šećer i puter stavite na srednju jačinu da provri. U odvojenoj posudi pomešajte smešu za puding sa ukusom čokolade, brašno, vanilin šećer, kakao prah, aromu ruma i preostalih 200 ml mleka. Kada je mleko sa šećerom i puterom provrelo, sipajte pripremljenu čokoladnu smešu i mešajte žicom kuvajući nekoliko minuta, dok se puding ne zgusne.
- 2 Sklonite sa vatre. Pleh veličine 30 x 40 cm premažite puterom, pa bogato pospite kokosom. Izručite vrući puding, pa pažljivo špatulom rasporedite po plehu. Zavisno od veličine pleha koji koristite, smesu ćete razvući ili preko cele površine ili na nešto manje. Ohladite.
- 3 Na isti način pripremite i smesu od pudinga sa ukusom bele čokolade, samo što ćete ovde koristiti manji pleh, otprilike 30 x 30 cm. Ohladite.
- 4 U međuvremenu slatku pavlaku umutite sa šećerom u prahu i aromatizovanim šećerom u čvrst šlag. Premažite preko ohlađenih pudinga u tankom sloju.
- 5 Oštrim nožem isecite ivice da opkrojite. Zatim isecite na trake 5-6 cm debljine, a zatim te trake podelite na dva dela. Uvijajte pažljivo i stavljajte na tanjir. Kod bele sarme ćete nakon sečenja posuti pistaće i seckane jagode, pa tek onda uvijati. Držite kolače u frižideru dan-dva. Najukusniji su kada se dobro ohlade.