

# Sutlijaš sa prelivom od malina



## Priprema:

### Sutlijaš:

U odgovarajućoj šerpi pomiješati mlijeko, vrhnje za šlag i isjeckane karamelje. Zagrijavati na jačoj temperaturi dok smjesa ne zakuha, a karamelje se potpuno otope.

Smaknuti sa šporeta i dodati 2 pakovanja Dr. Oetker mješavine Riža na mlijeku. Miješati oko 1 minut da se dobije jednolična smjesa, zatim posudu prekriti i ostaviti sa strane oko 20 min.

### Voćni preliv:

Maline vodu i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpici na jačoj temperaturi. Viljuškom usitniti maline. Gustin pomiješati sa malo vode u smjesu bez grudvica i zakuhati u vrelom voću uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta, dodati vanilin šećer i promiješati. Prohladiti prije posluživanja.

Sutlijaš servirati u čašama ili zdjelicama uz preliv od malina i listiće badema.

Prijatno!

## Potrebni sastojci:

### Sutlijaš:

- 2 pakovanje Dr. Oetker Riža na mlijeku
- 5 dl punomasnog mlijeka
- 5 dl mliječnog vrhnja za šlag
- 1/2 bočice Dr. Oetker Vanilla arome
- 70 g mekih karamela sa lješnjacima

-Dr. Oetker listići badema

### Voćni preliv:

- 150 g malina
- 3 kašike šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera
- 50 ml vode
- 1 kašika Dr. Oetker Original gustina