

Sutlijaš sa šljivama



Priprema:

Sutlijaš:

U odgovarajućoj šerpi zagrijavati mlijeko na jačoj temperaturi dok ne zakuha. Smaknuti sa šporeta i dodati 2 pakovanja Dr. Oetker mješavine Riža na mlijeku i promiješati. Vratiti na šporet, smanjiti temperaturu i miješati smjesu oko 3 minuta. Smaknuti sa šporeta, dodati aromu vanilije, promiješati, a zatim posudu poklopiti i ostaviti sa strane oko 20 min.

Sloj sa šljivama:

Šljive očistiti i isjeckati. U odgovarajućoj šerpi sjediniti očišćene šljive, vodu i šećer i staviti na jaču vatru. Kuhati oko 10 minuta uz stalno miješanje dok šljive ne omekšaju. Gustin pomiješati sa 2 kašike vode u smjesu bez grudvica. Dodati u vruće šljive i miješati dok se smjesa blago ne stegne. Smaknuti sa šporeta i dodati i 2 vrećice cimet šećera i promiješati.

Pripremiti odgovarajuće posudice ili čaše i na dno rasporediti prvo sloj sa šljivama, zatim posipati listićima badema, preko rasporediti sutlijaš i završiti sa slojem od šljiva i još malo listića badema.

Potrebni sastojci:

Sutlijaš:

- 2 pakovanje Dr. Oetker Riža na mlijeku
- 1 punomasnog mlijeka
- 1/2 bočice Dr. Oetker Vanilla arome

-Dr. Oetker listići badema

Sloj sa šljivama:

- 500 g šljiva (očišćene)
- 2-3 kašike šećera
- 1 dl vode
- 10 g gustina
- 2 vrećice Dr. Oetker cimet šećera

Prijatno!