

Saray Lokumu



Saray Lokumu je vrlo brz i ukusan turski kolač ili ja bih ipak rekla desert .

Ovaj sam recept doradila po svom ukusu, jer nisam ljubitelj šlaga. Zapravo se u pravom Saray Lokumu nalazi samo šlag. Saray Lokumu se u Turskoj radi od brašna, bez dodatka maslaca ili gustina pa to nisam ni mijenjala , ali sam zato sve ostalo doradila da bude meni po guštu .

SASTOJCI ZA ČOKOLADNI PUDING :

1 l mlijeka

250 g šećera

155 g brašna

50 g kakao (za kolače)

1 žlica paste od vanilije (ili 2 vrećice šećer vanilije)

1 žlica vodice narančinog cvijeta (ili 10 kapi arome od naranče)

SASTOJCI ZA FIL :

70 g mascarpone

200 ml slatkog vrhnja

1 kremfix

200 g šećera u prahu

Naribana korica od jedne naranče

7 kapi arome od naranče

DODATNI SASTOJCI :

300 g kokosa

PRIPREMA :

1 . u veliku tepsiju 32 x 34 istresti kokos te ga ravnomjerno poravnati po cijeloj tepsiji ...

2 . u lonac staviti mlijeko , prosijati brašno i kakao te dodati sve ostale sastojke koji idu u puding ...

3 . sve dobro izmiješati da nema grudica ...

4 . uz stalno miješanje staviti puding da prokuha te ga na laganoj vatri kuhati još cca . 2 minute dok se puding ne zgusne ...

5 . skuhani puding odmah polako i lagano preliti preko kokosa te ga lagano i pažljivo ravnomjerno premazati preko kokosa ...

6 . ostaviti puding cca . 45 do 60 minuta u hladnjaku da se ohladi ...

7 . u manju posudu dodati šećer u prahu , mascarpone , aromu i koricu od naranče te sve nakratko izmiksati ...

8 . u mascarpone dodati slatko vrhnje i kremfix te sve dobro umutiti (pazite da ne umutite previše) !

9 . fil ravnomjerno premazati preko ohlađenog pudinga ...

10 . oštrim nožem prerezati kolač po dužini i po širini ..

11 . dobili ste 4 polovice , svaku polovicu ponovo prepoloviti tako da dobijete ukupno 8 izrezanih traka ... (**POGLEDAJ VIDEO**)

12 . uz pomoć noža ili špahtule polako i nježno umotati svaku trakicu u rolat ...

13 . nježno ih prebaciti na pladanj za serviranje ...

14 . staviti ih u hladnjak do serviranja ...

NAPOMENE I SAVJETI :

Bitno je da sve što radite oko ovog kolača bude napravljeno s puno nježnosti i bez žurbe .

Ostatak kokosa možete opet iskoristiti za isti ili neki drugi kolač .

Koristite lonac koji **NE** zagara .

U slučaju da vam ostanu grudice kad razmutite sve sastojke za puding , upotrijebite štapni mikser te razbijte sve grudice prije kuhanja .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri