Prženo mleko

Za 6 osoba

Fil

3,5 dl pavlake za kuvanje
150 g šećera
kora jedne pomorandže
1 štapić vanile
6 dl mleka
3 žumanca
70 g brašna
70 g kukuruznog brašna
100 g gustina
1 kesica želatina

Za paniranje

2 jaja
4 kašike gustina
100 g prezli

Preliv

300 g mix crvenog voća
100 g šećera

Način pripreme

1. U odgovarajuću šerpi sipati pavlaku, šećer, koru od pomorandže i štapić vanile, staviti na laganu vatru. Uz mešanje ostaviti da provri. Kada krene sa ključanjem skinuti sa vatre, izvaditi pomorandžinu koru i štapić vanile.

2. U posudi za mešanje umutiti žumanca, kukuruzno i pšenično brašno i mleko, umutiti do kompaktne mase.

3. Uz stalno mešanje u smesu sa jajima sipati ¼ tople zaslađene pavlake. Dobro promešati, a ostatak vratiti na umerenu vatru. Smesu sa jajima polako sipati, uz stalno mešanje, u šerpu sa pavlakom i uz mešanje sačekati da proključa. Nakon toga fil presuti u plitku široku posudu, prekriti prijanjujućom folijom i ostaviti da se dobro ohladi u frižedru.

4. Za to vreme ušpinovati miks crvenog voća tako sto se u odgovarajuću šerpicu stave voće i šećer i na laganoj vatri kuvaju dok se sav šećer ne rastopi i ne dobije odgovarajuća gustina.

5. Preliv ohladiti, ½ preliva sipati u blender i mešati dok se ne dobije gust kompaktan sirup. Sirupom preliti drugu polovinu voća i ostaviti u frižideru da se potpuno ohladi.

6. Ohlađeni krem od mleka izvaditi iz frižidera, iseći ga na jednake kvadrate. Umutiti jaja, a prezle i gustin sipati u plitke tanjire. Svaki kvadrat prvo uvaljati u gustin, zatim u jaja i na kraju u prezle. Pržiti u ulju po 2 minuta sa svake strane. Nakon prženja svaki kvadrat ocediti na prethodno pripremljenom papiru, kako bi odstranili višak masnoća.

7. Servirati sa prelivom. Po želji, uvaljati u pomešani cimet i šećer.