

Ledeni griz puding s karamelom

Ovaj penasto-vazdusasti puding od griza sa prefinjenim karamel prelivom ocarace vasa cula i o



1 Razmutiti 6 kasika griza u malo mleka. Sipati u preostalo mleko na sporetu i kuvati desetak minuta. Pred kraj kuvanja dodati secer i vanilin secer.

2

3

4 Umutiti penasto belanca. Penu od belanaca lagano umesati (kasiku po kasiku) u griz.

5

6

7 Dobijenu smesu sipati u kalupe/posudice i ostaviti da se ohlade.

8

9

10 Karamel pripremiti na sledeci nacin: Istopiti 3 kasike secera u serpi na tihoj vatri dok se ne dobije braon

Sastojci:

mleka 1l
griza 6 kasika
secera 4 kasike
vanil secera kesica
belanca 4
preliv: karamel
zumanca 4
mleka 0.4 l
secera 6 kasika
vanil secera kesica

boja i bude tečna smesa. Polako sipati mleko i kuvati na tihoj vatri.

11

12

13 posebno ubutati 3 zumanca sa 3 kasike secera i vanil secerom i dodati u karamel. Kuvati jos minut-dva i skloniti sa vatre.

14

15

16 malo prohladiti, sipati preko griz pudinga i sluziti.

Napomena:

Da bi se griz puding lepo izvadio iz kalupa potrebno je da se dobro ohladi.

Ako vam se desi da vam se stvore grudvice prilikom kuvanja karamel preлива, samo procedite i resicete se grudvica a preliv ce biti sasvim ok.