

Puding od griza



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **125 g** griza
- **125 g** šecera
- **2** jajeta

Za dekoraciju:

- **200 g** šecera

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih ulupati u cvrst sneg, žumanca blago viljuškom umutiti.

Staviti 8 dl mleka u šerpu da provri. U preostalih 2 dl mleka umešati griz i šecer. U provrelo mleko sipati izmucen šecer sa grizom pa mešati (na tihoj vatri) dok se ne zgusne. U vreo griz umešati žumanca, a zatim i belanca (polako ih umešati kako ne bi spala).

Sipati dobijenu smesu u cinijice ili modle željenog oblika. Ostaviti da se ohladi.

Šecer (200 g) sipati u suvu šerpu i topiti na tihoj vatri dok ne poprimi boju karamela (onda je spreman). Tako vreo šecer kašicicom nanositi na kutlacu u tankom mlazu formirajući mrežu/korpicu. Lakim potezom ruke skinuti korpicu sa kutlace, (lako se skida samo morate boti pažljivi jer je šecer vreo). Najbolje je to raditi iznad

sudopere jer šecera ima na sve strane. :) Ako vam je mucno praviti korpicu, možete i kašicicom na papiru za pecenje formirati nepravilan oblik pa cim se šecer prohladi skinuti ga sa papira i njim dekorisati ohlaen puding od griza.

Prijatno.

Savet

Ovako spremlijen puding od griza možete služiti sa voem, topljenom okoladom, raznim topinzima i prelivima, jer se sa svim slaže. Veoma lak desert, vazdušaste strukture, jednostavan za napraviti, a ukusan. Prijatno! :)