

Jabuke na grizu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mlijeka**
- **6 kašikagriza**
- **6 kašika šecera**
- **600 goljuštenih jabuka**
- **1 vanilin šefer**

Priprema

U šerpu sipati 100 ml vode i 500 ml mlijeka pa staviti da prokuha. Sipati 4 kašike šecera i 4 kašike griza, pa kuhati dok se ne zgusne. Malo prohладити па sipati u posudice ili caše.

Jabuke oguliti, pa narezati na kockice. Preliti da 200 ml vode i 2 kašike šecera i 1 vanilin šeferom, pa kuhati dok jabuke ne omekešaju. Propasirati jabuke štapnim mikserom, vratiti na vatru, pa dodati 2 kašike griza i još kratko kuhati, miješajuci svo vrijeme, dok se krema ne zgusne. Gotovu kremu sipati preko griza.

Gotovu poslasticu prohладити, dekorisati tanko rezanim jubukama (ili šlagom, cokoladom, cokoladnim mrvicama...), pa posužiti!

Savet