

Jabuke na grizu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlijeka
- **6 kašika** griza
- **6 kašika** šecera
- **600** goljuštenih jabuka
- **1** vanilin šecer

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 prohladiti pa sipati u posudice ili čaše.

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

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

Savet