

## *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**