

Griz sa keksom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašik**griza
- **5 kašik**amlevene plazme
- **50 g**cokolade od 70 % k.
- **9 kašika**šecera
- cimet
- **1 l**mleka
- rendana kora pomorandže

Priprema

U vruće mleko dodati griz i mutiti neprekidno dok se ne zgusne, skloniti sa ringle i dodati mu šećer i lagano mešati da se šećer istopi. Kad se blago prohladi dodati plazmu i sve izmešati. Otopiti čokoladu na pari, a griz naliti do pola u posudu, staviti po kašičicu istopljene čok u sredinu, narendati malo kore pomorandže pa nalti ostatkom griza. Ostaviti da prenoci pa sutradan pred služenje posuti cimetom.

Savet