

## Griz puding sa vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **7 kašika** griza
- **12 kašika** šecera
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **3** jajeta
- **100 ml** slatke pavlake
- **prstohvat** soli
- **3** vece breskve
- **3** vece nektarine

### Priprema

Breskve oguliti i iseci na kockice. Nektarine samo iseci na kockice. Staviti u ciniju i posuti sa 3 kašike šecera i ostaviti na hladno.

U 500 ml mleka dodati 7 kašika griza, 3 kašike šecera i kašičicu ekstrakta vanile i na laganoj vatri kuvati dok ne provri, a nakon toga još nekoliko minuta dok se griz u potpunosti ne skuva.

Kada je griz kuvan skloniti sa vatre i mikserom umešati jedno po jedno žumance i slatku pavlaku.

Penasto umutimo belanjke sa prstohvatom soli i 6 kašika šecera u cvrst šam.

U krem od griza dodamo voce i mešamo dog se ne sjedini. Zatim dodajemo postepeno šam i lagano mešamo

dok se potpuno ne sjedini. Servirati u cinijice i služiti hladno.

### **Savet**

Umesto breskvi može se koristiti drugo sveže voe i voe iz kompota prema ukusu.