Ledeni koh od griza sa karamelom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 8 supenih kašika griza
- 2 supene kašike šecera
- 240 g šecera
- 8 jaja
- 2 kašike brašna

Priprema

U 1l mleka ukuvati 8 kašika griza i 2 kašike šecera. Ulupati sneg od 8 belanaca, i to umesati u prethodno skuvani griz (dok je vruce).

Zatim dobro i lagano izmešati i staviti u navlaženi kalup (može onaj veliki od kuglofa, a možete i sipati u posebne posudice kao što sam ja).

Karamel preliv: 240 g šecera pržiti i kada potamni dodati malo vrele vode (pola case jogurta otprilike) i kuvati dok se karamel ne istopi u vodi.

Pomešati 8 žumanaca sa 2 kasike brašna i u to usuti 1l mleka i zajedno izmešati. Ovu smesu sipati na karamel-smesu, i kuvati dok se malo ne zgusne.

Preliv kao i beli deo sa grizom držati u frižideru minimum 5h da se dobro ohladi.

Kada se sve ohladi, sluziti tako što cete beli deo da izvrnete iz kalupica (ili velikog kalupa) i prelijete sa odreenom kolicinom karamel preliva.

Poslastica je jako jednostavna, a jako ukusna. Hladna i puna ukusa karamele. Idealna za leto!