

Puding od griza



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 125 g griza
- 125 g šecera
- 2 jajeta

Za dekoraciju:

- 200 g šecera

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih ulupati u cvrst sneg, žumanca blago viljuškom umutiti.

Staviti 8 dl mleka u šerpu da provri. U preostalih 2 dl mleka umešati griz i šecer. U provrelo mleko sipati izmucen šecer sa grizom pa mešati (na tihoj vatri) dok se ne zgusne. U vrelo griz umešati žumanca, a zatim i belanca (polako ih umešati kako ne bi spala).

Sipati dobijenu smesu u cinijice ili modle željenog oblika. Ostaviti da se ohladi.

Šecer (200 g) sipati u suhu šerpu i topiti na tihoj vatri dok ne poprimi boju karamela (onda je spreman). Tako vrelo šecer kašičicom nanositi na kutlacu u tankom mlazu formirajući mrežu/korpicu. Lakim potezom ruke skinuti korpicu sa kutlace, (lako se skida samo morate biti pažljivi jer je šecer vrelo). Najbolje je to raditi iznad

sudopere jer šecera ima na sve strane. :) Ako vam je mucno praviti korpicu, možete i kašicom na papiru za pecenje formirati nepravilan oblik pa cim se šecer prohladi skinuti ga sa papira i njim dekorisati ohla?en puding od griza.

Prijatno.

Savet

Ovako spremljen puding od griza možete služiti sa vo?em, topljenom ?okoladom, raznim topinzima i prelivima, jer se sa svim slaže. Veoma lak desert, vazdušaste strukture, jednostavan za napraviti, a ukusan. Prijatno! :)