

# **Kremasti grizolino sa ribizlom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za prvi krem:**

- **500 ml** mleko
- **60 ml** vode
- **150 g** šecera
- **100 g** griza
- 3belanca

### **Za drugi krem:**

- **500 ml** mleka
- 3žumanca
- **100 g** griza
- **150 g** šecera
- **250 g**ociščenih ribizli

### **Ostalo:**

- **300 g** Petit Beure keks
- **1 kašik** aneskvika
- **200 ml** mleko

## **Priprema**

U odgovarajucoj posudi sipati šefer i na tijoj vatri otopiti. Kada je šefer dobio zlatno žutu (karamelizuje) boju,

skloniti sa vatre pa dodati vodu (kao na slici).

Vratiti na laganoj vatri uz stalnim mešanjem oko 5 minuta da se šefer rastvori u vodi. Umutiti griz sa mlekom pa dodati otopljenom šeceru. Mešati krem oko 10 minuta da se kuva uz stalnim mešanjem pa ostaviti da se ohladi. Belanca umutiti mikserom do se napravi cvrsta pena. Ohlaeni krem izjednaciti sa umucenim belancima.

Uodgovarajucu ciniju umutiti žumanca, šefer i griz sa 100 ml hladnog mleka. Ostatak 400 ml mleka staviti na laganoj vatri i sipati smesu i skuvati drugi krem. Kuvani krem ostaviti da se ohladi pa dodati ribizle i izjednaciti.

Keks potapati u mleko i reati u cetvrtastu tepsiju. Preko keksa prelit karamel kremu.

Ponovo preati natopljen keks, pa prelit krem sa ribizlom. Pripremljen kolac ostaviti da se dobro ohladi.

## **Savet**

Kola je savršenog ukusa, lak za pripremu. Što duže stoji sve je lepši i lepši. Pravo osveženje za ove tople dane.