

## *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
- **3** belanca

#### **Za drugi krem:**

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

#### **Ostalo:**

- **300 g** Petit Beure keks
- **1 kašika** neskvika
- **200 ml** mleko

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi sipati šećer i na tihoj vatri otopiti. Kada je šećer 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 šećer rastvori u vodi. Umutiti griz sa mlekom pa dodati otopljenom šećeru. Mešati krem oko 10 minuta da se kuva uz stalnim mešanjem pa ostaviti da se ohladi. Belanca umutiti mikserom do se napravi cvrsta pena. Ohlaženi krem izjednaciti sa umucenim belancima.

Uodgovarajucu ciniju umutiti žumanca, šećer 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 režati u četvrtastu tepsiju. Preko keksa preliti karamel kremu.

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

## **Savet**

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