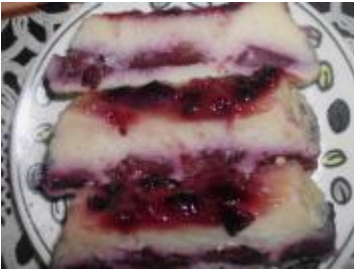


Desert od griza i šljiva



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **100 g** griza
- **10 kašika** šecera
- **4** jajeta
- **1** vanilin šećer
- **oko 300 g** svežih šljiva bez koštica

Priprema

U posudu sipajte mleko, dodajte 4 kašike šecera pa kuvajte dok ne prokljuca a zatim lagano dodajte griz stalno mešajući. Kuvajte dok se ne zgusne pa sklonite sa vatre. U vruć griz dodajte vanilu i žumanca pa sve umutite mikserom, kuvajte još nekoliko minuta pa sklonite posudu sa vatre.

Posebno umutite cvrst šam od belanaca sa 3 kašike šecera pa ga lagano umešajte u predhodnu smesu.

Dve trecine ove smese izrucite u nauljen i brašnom posut uzan dugacak pleh, izravnajte pa odozgo poreajte šljive isecene na željene komade (ostavite nekoliko za dekoraciju).

Preko njih nanosite ostatak smese pa pecite u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta. Izvadite iz rerne i nakon 3-4 minuta izrucite (okrenite) na duguljastu tacnu.

Ostatak šljiva sitno iseckajte i stavite u manju posudu sa 3 kašike šecera i 1/2 dl vode da se kuva. Kada pocne da se zgušnjava, sklonite sa vatre i prelijte preko deserta. Desert dobro ohladite i poslužite.

Savet