

Pirincani griz sa kremom od narandže



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za griz:

- **250 ml** mleka
- **2,5 kašike** pirincanog griza
- **2 kašike** kristal šecera

Za kremu od narandže:

- **1** narandža
- **1 kašičica** škrobnog brašna
- **1 kašika** meda

Za ukrašavanje:

- **50 ml** topping baze
- **malokuvane** kore od narandže
- **malomlevenog** karamel-vanila šecera

Priprema

Narandžu oprati, prepoloviti i iscediti sok. Od jedne narandže dobila sam 100 ml soka. Ocistiti koru od narandže od ostataka narandže i belog sloja koliko je moguće. Svaku polovinu kora od narandže podeliti na 2 dela i iseci tanke trakice. Polovinu trakica sam koristila prilikom kuvanja kreme a drugu polovinu sam skuvala u vodi, procedila i uvaljala u kristal šecer te stavila u tepsiju da se suše. Prvo napraviti griz: U šolji izmešati pirincani griz, kristal šecer i i malo hladnog mleka da se može kašikom lepo umešati smesa. Ostalo mleko staviti u šerpu i

na vatru da provri. Provrelo mleko preliti u šolju sa grizom, promešati i vratiti u šerpu u kojoj se kuvalo mleko. Griz kuvati na srednjoj temperaturi oko 3 minuta uz stalno mešanje (sve dok ne pocne izbacivati baloncice). Kuvani griz staviti u napred pripremljene čaše za serviranje. Zatim pristupiti izradi kreme od narandže: U šolju staviti škrobno brašno, malo soka od narandže, med i promešati da se dobije glatka smesa. U šolju dodati ostatak soka od narandže, promešati i preruciti u šerpu u kojoj ce te kremu kuvati. Dodati pola kolicine trakica kora od narandže te kuvajte cca 3 min. uz stalno mešanje dok krema ne postane lepo prozirna (sve dok ne pocne izbacivati baloncice). Kuvanu kremu od narandže staviti na griz u čašama.

Umutiti toping bazu i šlag staviti na kremu od narandže. Ukrasiti mlevenom karamel-vanila šećerom i kuvanim korama od narandže.

Savet

Danas sam zaželela nešto slatko u nedeljno poslepodne, te sam odlučila da pokušam da napravim brzi desert i to od namirnica koje sam imala kod kue. Nedavno sam kupila pirinani griz i danas sam odlučila da ga napravim i to sa kremom od narandže. Meni je desert bio izuzetno ukusan i dekorativan.