

Ledene griz kocke sa kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 1 l mleka
- 200 g griza
- 150 g šecera
- 100 g bele čokolade
- 1 vanilin šećer

Krema:

- 500 ml mleka
- 150 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 vanilin šećera
- 400 ml slatke pavlake
- 400 g kajsija
- 1 kašičica arome kajsije

Priprema

Prvo spremiti podlogu. U litri mleka skuvati griz pomešan sa šećerom, a onda u toplo ubaciti čokoladu. Ujedinčiti i sipati u ovlaženu tepsiju.

Za kremu skuvati puding u mleku i ostaviti da se hladi. Umutiti pavlaku i sjediniti sa ohlaenim pudingom. Dodati seckane kajsije, aromu i nežno promešati. Nafilovati koru i staviti na 2 sata u frižider da se stegne, pa

seci na kocke. Ukrasiti režnjevima kajsija i mentom.

Savet