

GRIESKOCH

200 ml mlijeka
4 žlice griza
žlica maslaca
1 vanilin šećer
4 jaja
1/2 žličice soli
2 žlice šećera
umak od kupina

U mlijeko dodajte šećer, sol i maslac pa zagrijavajte na srednje jakoj vatri dok ne provrije. Dodajte griz, smanjite vatru i lagano miješajte dok se ne zgusne. Kada se griz zgusne maknite ga sa vatre i ostavite da se ohladi.

Namastite i pobrašnite dublji lim za pečenje. Zagrijte pećnicu na 180 C.

Pjenasto umutite žumanjke i vanilin šećer pa ih umiješajte u griz. U drugoj posudi istucite bjelanjke u čvrsti snijeg. Snijeg rukom umješajte u smjesu griza i žumanjaka. Dobivenu smjesu istresite u pripremljeni lim i zagladite površinu.

Pecite dok ne poprimi lijepu zlatno žutu boju. Ostavite da se malo ohladi pa narežite po želji. Poslužite mlako preliveno umakom od kupina.