

Ingrediencie

1 l mlieka, 11 lyžíc detská krupica, 6 lyžíc kryštálového cukru, 80 g masla, 90 g hrozienok, 50 g posekaných orechov

puding: 500 ml mlieka, 1 čokoládový puding v prášku, 1 lyžica cukru

sirup

Postup

Do 1 litra mlieka dáme naboptnať krupicu. Medzitým si uvaríme puding z 500 ml mlieka, čokoládového pudingu a cukru. Potom za stáleho miešania privedieme k varu krupicu s mliekom, pridáme cukor, nakrájané maslo, hrozienka a orechy. Chvíľu spolu povaríme pokiaľ sa maslo nerozpustí.

Ľubovoľnú formu obalíme potravinárskou fóliou, vylejeme do nej krupicovú zmes a na vrch nalejeme čokoládový puding. Vidličkou opatrne premiešame. Necháme vychladnúť. Po dôkladnom vychladnutí opatrne vyklopíme na tanier, fóliu opatrne stiahneme a krájame nožom namočeným v horúcej vode. Na tanieri ozdobíme sirupom.



Grísová dobrotá

Pondelok, 13 Január 2014 16:46

