



Flambirani griz s voćnim umakom Čaj iz pećnice

🕒 70–90 Min 

Priprema

- 1 Zakuhajte mlijeko sa šećerom, Kotányi Bourbon Vanilin šećerom, soli i narančinom koricom.
- 2 Namočite želatinu u hladnoj vodi.
- 3 U kipuće mlijeko uz stalno miješanje dodajte griz. Smanjite vatru i kuhajte nekoliko minuta uz stalno miješanje.
- 4 Ulijte smjesu u zdjelu. Ocijeđenu želatinu otopite u maloj posudi i umiješajte u smjesu od griza. Nakon što se smjesa malo ohladi, umiješajte tučeno slatko vrhnje.
- 5 Smjesu izlijte u male posude i ostavite da se ohladi nekoliko sati.
- 6 Za voćni preljev pomiješajte sve sastojke osim ruma i pecite u velikom plehu na 160 °C oko 40 minuta. 2-3 puta promiješajte.
- 7 Na kraju pečenja izvadite začine i pažljivo umiješajte rum u zdjelu.

SAVJET: Ostavite voćni umak da se malo ohladi prije posluživanja.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Pšenični griz
375 ml	Mlijeko
375 ml	Vrhnje za šlag
60 g	Šećer
3 list	Želatina
1 kom	Kora naranče
15 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za voćni umak "Čaj iz pećnice"

300 g	Organske naranče s korom, narezane na ploške
150 g	Organski limun s korom, narezan na kriške
1 kom	Jabuci, izvadite jezgru i narežite na kriške
250 g	Šećer
4 dcl	Rum
2 kom	♦ Klinčić cijeli
1 kom	♦ Zvezdasti anis cijeli
1 kom	♦ Cimet u kori

