



# Griș flambé cu sos de fructe de iarnă Cei de la cuptor

🕒 70–90 Min. 

## Pregătire

- 1 Fierbeți laptele cu zahăr granulat, zahăr vanilat, sare și coaja de portocală.
- 2 Înmuiați gelatina în apă rece.
- 3 Se toarnă grișul în laptele care fierbe amestecând continuu. Reduceți focul și gătiți câteva minute, amestecând în continuare.
- 4 Se toarnă amestecul într-un bol. Se topește gelatina storsă într-o cratiță mică și se amestecă în grișul fiert. După ce amestecul s-a răcit puțin, adăugați frișca groasă.
- 5 Turnați amestecul în caserole mici și lăsați să se răcească câteva ore.
- 6 Pentru sosul de fructe, amestecați toate ingredientele în afară de rom și coaceți într-o tavă mare la 160 °C timp de aproximativ 40 de minute. Se amestecă de 2-3 ori între ele.
- 7 După timpul de coacere, adăugați condimentele și amestecați cu grijă romul într-un bol.

**SUGESTIE:** Lăsați sosul de fructe să se răcească puțin înainte de servire.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Griș de grâu
375 ml	Lapte
375 ml	Smântână
60 g	Zahăr, granulat
3 foi	Gelatină
1 buc	Coajă de portocală
15 g	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg
1 vârf	♦ Sare de mare iodată

Pentru sosul de fructe „Cei de la cuptor”.

300 g	Portocale cu coaja, feliate
150 g	Lămâi cu coajă, feliate
1 buc	Măr, fără miez, tăiat felii
250 g	Zahăr, granulat
4 cl	Rom
2 buc	Cuișoare
1 buc	Anason stelar
1 buc	♦ Scorțișoară baton

