



Грис с топинг от канелени ябълки

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Бадемово мляко
1 с.л.	Кленов сироп
60 g	Грис
1 с.л.	Бял бадемов тахан
	♦ Сол от Средиземно море

За ябълковия топинг

1 бр.	Ябълка
1 с.л.	Веган масло
1 с.л.	Кленов сироп
½ ч.л.	♦ Канела на прах
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

- 1 Изсипете растителното мляко в тенджерата заедно с кленовия сироп. Разбъркайте, докато кипне.
- 2 Намалете котлона и постепенно добавете гриса, като разбърквате постоянно. Оставете да къкри за около 5 минути. Разбърквайте често, за да не загори. Махнете от котлона и добавете бадемовия тахан.
- 3 Пригответе топинга като измиете ябълката. Махнете сърцевината и нарежете на малки кубчета.
- 4 Разтопете веган маслото на тиган и добавете ябълката, кленовия сироп и ваниловата шушулка. Овкусете с канела и запечете на умерен огън, докато кубчетата ябълка се карамелизират леко.
- 5 Сервирайте гриса с ябълковия топинг.

