

Terci de griș

20–30 Min.

Ingrediente 3 Porții

= Kotányi Produkte

500 ml	Băutură de migdale sau de ovăz
1 lingură	Sirop de arțar
60 g	Griș
1 lingură	Unt alb de migdale
1 vârf	Sare

Topping cu măr și scorțișoară:

1 buc	Măr
1 lingură	Unt vegan
1 lingură	Sirop de arțar
0.5 linguriță	Scorțișoară măcinată
1 buc	Baton vanilie de Bourbon întreg

Pregătire

1. În prima etapă se prepară terciul de gris. Pentru aceasta, băutura de migdale se pune într-o cratiță cu siropul de arțar și se aduce la fierbere amestecând constant.
2. Acum adăugați încet grisul, amestecați bine cu telul si lasați să fiarbă aproximativ 5 minute. Se amestecă din când în când pentru a nu arde. Scoateți tigaia de pe foc și adăugați untul de migdale.
3. Între timp se poate pregăti toppingul. Se spală mărul, se curătă de coajă și se taie în cuburi de mărimea unei mușcături.
4. Topiți untul vegan într-o tigaie și adăugați bucățile de mere, scorțișoara, siropul de arțar și pastaia de vanilie. Se prăjesc la foc mediu până când merele se caramelizează usor.
5. Terciul de griș poate fi acum servit și savurat cald sau rece cu topping de mere.