



Terci de griș

🕒 20–30 Min. 

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 și lăsați 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 curată de coajă și se taie în cuburi de mărimea unei mușcăături.
- 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 ușor.
- 5 Terciul de griș poate fi acum servit și savurat cald sau rece cu topping de mere.

Ingrediente 3 Porții

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Băutura 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

