

Citromos gríz



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Gríz:

1 l víz

30 dkg cukor

1 nagyobb citrom leve és reszelt héja

15 dkg búzadara

Vanília sodó normál adag:

1 liter tej

3 tojás sárgája

10 dkg cukor

1/2 csomag vanília pudingpor vagy 2 tk liszt

2 vaníliás cukor

Vanília sodó nagy adag:

1,5 liter tej

4 tojás sárgája

15 dkg cukor

2/3 csomag vanília pudingpor

2 vaníliás cukor

Elkészítés

1 l vizet 30 dkg cukorral, 1 citrom levével és reszelt héjával felfőzök.

Állandó kavarással mellett, lassan beleszórok 15 dkg búzadarát (grízt).

Kevertetve addig főzöm, amíg besűrösödik, „üveges” lesz. Ez kb. 10 perc.

Azután hideg vízbe állítom és kihűlésig kavargatom. Szép fehér lesz.

Vizezett formákba öntöm (poharakba, csészékbe). Hűtőbe teszem a fogyasztásig.

Közben elkészítem a vanília sodót is.

A vanília sodó hozzávalóit lassan kavargatva összefőzöm. Forni nem szabad.

Tálaláskor a gríz formákat nagyobb tálba borítom, és ráöntöm a hideg sodót.

Kellemes nyári hűsítő édesség, remélem ízleni fog!

Jó étvágyat hozzá!