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 felf ő zök.

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

Kevergetve addig f ő zöm, amíg bes ű r ű södik, „üveges ” lesz. Ez kb. 10 perc.

Azután hideg vízbe állítom és kih ű lésig kavargatom. Szép fehér lesz.

Vizezett formákba öntöm (poharakba, csészékbe). H ű t ő be teszem a fogyasztásig.

Közben elkészítem a vanília sodót is.

A vanília sodó hozzávalóit lassan kavargatva összef ő zöm. Forrni nem szabad.

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

Kellemes nyári h ű sít ő édesség, remélem ízleni fog!

Jó étvágyat hozzá!