

Tejbegríz

Hozzávalók:

- 1 liter tej
- 10 dkg kristálycukor
- 10 evőkanál búzadara
- 1 csomag vaníliás cukor
- cukrozott kakaópor
- mentalevél

A gyümölcsraguhoz:

- 3 dkg kristálycukor
- 10 dkg zöld szőlő
- 10 dkg bordó szőlő
- 10 dkg sárgabarack
- 10 dkg szilva

Elkészítése:

A hideg tejet sóval, cukorral ízesítjük.

Belehelyezzük a búzadarát, és közepes lángon folyamatosan keverjük. Hagyjuk, hogy besűrűsödjön.

Serpenyőben cukrot karamellizálunk, majd beletesszük a félbevágott szőlőszemeket, és a negyedekre darabolt sárgabarackot, szilvát.

Tálaláskor a tejbegrízt mélytányérba rakjuk, megszórjuk cukrozott kakaóporral, vaníliás cukorral, és ráhelyezzük a karamellizált gyümölcsöket. Mentalevéllel díszítjük.

Séfünk tippje: Tálaláskor fahéjjal és pirított mandulával is meghinthetjük a tetejét.