




Griški kres

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
8 porcija

Sastojci

300 ml K Plus mlijeka
120 g šećera
300 g bijelog kruha bez kore
20 g K Plus maslaca
800 g kiselkastih jabuka
150 g Garden good orahe
200 g suhih smokava
½ žličice cimeta
40 g meda
30 ml ruma
4 K Plus jaja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte mlijeko i 40 g šećera pa u smjesu namočite ploške kruha. Namažite pleh (~ 20 * 40 cm) maslacem te poslažite namočeni kruh i lagano ga poravnajte rukom.

Naribajte polovicu količine jabuka i sameljite orahe. Sitno nasjeckajte suhe smokve. Stavite naribane jabuke, orahe i smokve u posudu pa im dodajte cimet, med i rum. Uzmite dva jaja te odvojite žumanjke od bjelanjaka te dodajte žumanjke u smjesu.

Dobro izmiješajte te premažite po namočenom kruhu.

Preostale jabuke ogulite, izdubite im sredinu i narežite ih na kolutove. Kolutove kuhajte 5 minuta u vodi da malo omekšaju te ih rasporedite po smjesi.

Istucite dva cijela jaja i 40 g šećera i prelijte smjesu preko jabuka. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C 30 minuta.

Preostale bjelanjke istucite, dodajte 40 g šećera i miksajte dok nisu sjajni.

Uz pomoć nastavka za ukrašavanje nanesite na jabuke, vratite u pećnicu i pecite oko 5 minuta, dok bjelanjak ne porumeni.