

Guguluf de gris cu frisca

Guguluf de gris cu frisca

Ingrediente :

500 ml lapte, 500 ml frisca, 200 g gris, 2 oua, 80 g zahar, 1 plic zahar vanilat, 7 g gelatina, 80 g stafide, 4 linguri rom sau 5-6 picaturi esenta de rom, fistic tocat

Preparare :

Se da in fiert laptele si se adauga grisul, in ploaie. Se da focul la mic. Se inmoaie stafidele in rom sau in esenta de rom cu citeva linguri de apa. Se separa ouale si se bat galbenusurile cu zaharul si zaharul vanilat. Se inglobeaza la compozitia de gris. Se inmoaie gelatina si se incalzeste la foc mic. Se incorporeaza, in fir subtire, la gris. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se adauga stafidele scurse, albusul batut si, la final, frisca batuta. Se toarna in forma de guguluf spalata in prealabil cu apa rece. Se da la rece 3-4 ore. Se rastoarna, se presara cu fistic tocat.