

Budinca de gris cu capsuni si fulgi de cocos

Budinca de gris cu capsuni si fulgi de cocos

Ingrediente :

75 g gris, 500 ml lapte, 4 linguri zahar, 500 g capsuni, 125 g biscuiti simpli, 4-5 linguri fulgi de cocos, coaja de la o lamiie, 2 oua, 2-3 linguri frisca nebatuta

Preparare :

Se pune laptele la fiert, impreuna cu zaharul si coaja de lamiie. Cind da in colocot se adauga grisul in ploaie. Se da focul la mic si se amesteca continuu citeva minute. Se lasa sa fiarba inca 5 minute, amestecind din cind in cind. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se spala capsunile, se lasa sa se zvinte si se curata de codite. Se taie in jumatati sau sferturi, in functie de marime. Se ia o forma de tort, de cozonac, etc si se rup bucati biscuitii. Se aseaza pe fundul formei. Se adauga pe rind galbenusurile (batute in prealabil impreuna cu frisca) la gris, amestecind continuu. Se bat albusurile spuma. Se incorporeaza de jos in sus in gris. Se repartizeaza grisul peste biscuiti. Se presara jumatate din fulgii de cocos. Se ia jumatate din cantitatea de capsuni si se apasa in gris. Se orneaza cu restul de capsuni si se presara cocosul. Se da la frigider citeva ore si se serveste rece.