




# 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.