

Rodna Gruda

Blejska ali grajska, grmada je odlična!

'Blejskagrmada' or 'grajskagrmada' – Delicious Anyway!

Objavljeno dne/Published on: 31.07.2014

Avtor članka/Article Author: Edita Žugelj; foto: E. Ž.

Grmada je odlična sladica, ki jo pripravljajo marsikje po Sloveniji. Kot je moč zaslediti, je bila blejska grmada nekoč hišna sladica v restavraciji na letališču v Lescah. V obliki, kot jo poznamo, je sladici dal ime Janez Pristavec. Na Gorenjskem jo še vedno pripravljajo kot blejsko grmado, v Grajski kavarni na ljubljanskem gradu, ki smo jo tudi obiskali, pa se, rahlo spremenjena, imenuje grajska grmada. Morda je s pripravo sladice na videz malo več dela, vendar so količine za približno 20 ljudi, užitki ob njej pa nepopisni. Vredno se je malo potruditi!

Grmadais an excellent dessert made in various parts of Slovenia. As can be read, 'blejskagrmada' used to be the house delicacy at the Lesce airport. Grmada, in the form we know today, was named by Janez Pristavec. In Upper Carniola it is still prepared as 'blejskagrmada' but in the Ljubljana castle café, which we also paid a visit to, it has been a bit modified and renamed to 'grajskagrmada'. It may seem that preparing this dessert takes up quite some work but amounts to approximately 20 servings and the tastes so good it cannot be described. It is definitely worth a little effort!



Grajska kavarna

Sestavine

- za biskvit: 10 jajc, 25 dag moka, 25 dag sladkorja, 2 dag kakava v prahu
- za vanilijino kremo: 1 liter mleka, 5 jajc, 14 dag sladkorja, 14 dag moka, 1 zavitek vanilin sladkorja
- za sladkorni sirup: 30 dag sladkorja, 1 liter vode, 0.5 dl ruma, 10 dag rozin

Poleg naštetega potrebujemo še 50 dag mandljev v lističih, sladko smetano in jedilno čokolado.

Priprava

Biskvit pripravimo kot za torto. Pečemo ga v pravokotnem pekaču. Polovica biskvita naj bo temnega (dodamo kakav v prahu). Ko je biskvit pečen, ga ohladimo in razdelimo na štiri enake rezine. Sirup pripravimo tako, da sladkor in vodo prevremo, dodamo rozine in rum ter ohladimo.

Za pripravo vanilijine kreme najprej ločimo rumenjake od beljakov. V rumenjake vlijemo 2 dl hladnega mleka, dodamo moko in gladko zmešamo, kot za puding. Dodamo ostalo mleko, ki smo ga zavreli, ter s polovico sladkorja in vanilijo skuhamo v kremo. V vročo kremo dodamo še sneg beljakov, ki smo mu med stepanjem dodali preostali sladkor, ter vse skupaj narahlo premešamo.

