

## *oko griz kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- **100 mlulja**
- **200 mlmljeka**
- **4 kašike šecera**
- **10 kašikabrama**
- 1 prašak za pecivo
- **2 kašike kakao**

#### **Za fil:**

- 1 lmljeka
- **9 kašika griza**
- **200 g šecera**
- **200 g kokosa**
- **100 g cokolade za kuhanje**
- **50 g maragarina**

### **Priprema**

Jaja i šećer umutiti dodati mlijeko, brašno, prašak za pecivo i kakao. Smjesu dobro izjednaciti, pola smjese uliti u pleh i peci na temperaturi od 200 C. Dok se kora peče pripremamo fil u 1 l mlijeka dodamo 200 g šećera, u prokuhalo mlijeko dodamo predhodno potopljeni 9 kašika griza u 200 ml mlijeka koje smo oduzeli od 1 l. Smjesu dobro izmješati i u vruće staviti 200 g kokosa. Na koru preliti ovaj fil, pa ostatak smjese za koru i ponovo vratiti u pecnicu, peci dok ne porumeni. Na ohlaeni kolac preliti glazuru od cokolade.

### **Savet**