Kokos-griz kocke



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **200 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **200 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaa

Za fil:

- **600 ml**mleka
- **300 g**šecera
- **5 kašike**griza
- **150 g**kokosa

Priprema

Prvo pripremati koru. Umutiti penasto jaja sa šecerom dodati mleko i ulje pomešati i dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Odložiti smesu sa strane. U meuvremenu skuvati griz u 600 ml mleka i 300 grama šecera. kad se griz skuva dodati kokos.

Sipati pola smese od jaja i staviti da se zapece. Kad je napola zapeceno izvaditi iz rerne i sipati fil od griza i kokosa (koja treba da bude vruca), poravnati i odozgo sipati ostatak smese od jaja i vratiti u rernu. Kad se opece

izvaditi i premazati glazurom od rastopljene cokolade.

Savet