

Griz kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- 1jaje
- 150 gšecera
- 1 šoljamleka
- 2 šoljeulja
- 1 kašikakakaoa
- 1 kašikasode bikarbonate
- 1vanilin šećer
- 400 gbrašna

Za fil:

- 5 dlmleka
- 300 gšecera
- 8 kašikagriza
- 70 gmargarina

Ostalo:

- 100 gšecera u prahu
- kajsija boja
- sok od limuna
- šarene mrvice

Priprema

Umutiti jaja i šećer i vanilin šećer pa dodati ostale sastojke i umesiti testo. Podeliti na tri dela pa razvuci tri kore i svaku peci na prevrnut pleh.

Staviti mleko i šećer da provri pa dodati griz i ukuvati. Ohladiti pa dodati margarin i dobro umutiti fil.

Filovati kore osim poslednje. Pritisnuti necim teškim kako bi se kolac zalepio. Sutradan pomesati šećer u prahu, boju i sok od limuna pa preliti. Posuti i mrvicama.

Savet