

## *Griz kocke sa breskvama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4**jaja
- **4** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **4** kašikagriza
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Za preliv:**

- **2** dlvode
- **100** gšecera

#### **Za beli fil:**

- **1** lmleka
- **8** kašikašecera
- **250** ggriza

#### **Za roze fil:**

- **1 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od jagode

### Za dekoraciju:

- **100 g**šлага
- **2 dl**kisele vode
- voce po izboru
- **2 štangle**cokolade

### I još:

- **5**breskvi

## Priprema

Umutiti mikserom jaja sa šecerom cvrsto. Iskljuciti mikser pa dodati griz, brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 C dok ne porumeni. Vodu i šecer staviti da se ušpinuje, kao za slatko. Vrelim sirupom preliti hladnu koru.

Breskve oprati i iseci na tanke šnite. Poreati po celoj kori.

Za beli fil razmutite griz sa malo mleka i zakuvajte u preostalo mleko, kome ste dodali šecer. Smanjiti temperaturu i mešati 2-3 minuta dok se griz ne skuva. Pustiti da se malo prohladi pa sipajte preko kore onako vruce.

Za roze fil razmutite puding sa malo mleka i zakuvajte u preostalom mleku kome ste dodali šecer. Mešajte 2-3 minuta, skloniti sa vatre i onako vreli puding sipajte preko griza. Pustiti da se ohladi. Šlag umutiti kiselom vodom i dekorisati kolac. Preko izrendajte cokoladu i stavite voce po izboru.

Kocke su vrlo ukusne, socne, ukus breskve im daje posebnu slast. Idealne su za leto, nije potrebna duža i zahtevna priprema, a nema ni margarina.

Prijatno.

## Savet