Griz torta sa jagodama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **70 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecer
- **70 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil od griza:

- **1 l**mleka
- **3 kašike**brašna
- **10 kašika** grza
- **10 kašika**šecera
- **30 g**margarina

Fil sa jagodama:

- **500 g**jagoda
- **16 kašika** šecera
- **12 kašika** griza
- **500 ml**vode

Priprema

Umutiti jaja, pa zatim dodati šecer i vanil šecer. Kada se šecer otopi postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umutite glatko testo i stavite da se pece u nauljenoj tepsiji (kalupu) oko 20 minuta na 200 stepeni. Pecenu koru ostavite sa strane. Fil od griza: mleko stavite da se kuva (malo izdvojite). Griz, šecer i brašno pomešajte sa mlekom koje ste izdvojili. Sipajte u kljucalo mleko i kuvajte polako mešajuci da se zgusne. Ostavite da se ohladi. U ohlaeni fil dodajte margarin i mutite da fil pobeli. Gotov fil premažite preko kore.

Fil od jagoda: Voce kuvajte u vodi 5 minuta. Sa malo hladne vode pomešajte griz i šecer i ukuvajte u jagode, mešajte kašikom da se zgusne. Fil sa jagodama prelijte preko fila sa grizom, ravnomerno rasporedite i ostavite na hladnom da se stegne.

Savet