

Griz kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **12**jaja
- **12** kašika šecera
- **12** kašik brašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **2** kašike kakao

Fil:

- **1** l mleka
- **15** kašika šecera
- **200** g griza
- **250** g margarina
- **100** g cokolade
- **300** g džema

Priprema

U dubljoj posudi penasto umutiti 6 jaja postepeno dodajuci 6 kašika šecera. Zatim dodati 6 kašika brašna i pola prška za pecivo, dobro promešati. Dobijenu smesu peci u pleh obložen papirom za pecenje i peci 20 minuta na 200 stepeni. Ponoviti postupak i za drugu koru samo u smesu dodati kakao.

Fil: Mleko ostaviti da provri sa šećerom. Posebno otopiti margarin pa dodati griz i pomešati. U kljucalo mleko postepeno dodavati griz i margarin, te na umerenoj temperaturi mešati dok se ne zgusne.

Prvu koru premazati džemom. Naneti polovinu fila i ravnomerno ga rasporediti.

Preklopiti drugom korom, te ponoviti postupak. Odozgo narendati cokoladu, pa ohlaen kolac iseci na kocke željene velicine.

Savet