

# **Griz kolac sa višnjama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Fil sa višnjama:**

- **500** gocišcenih višanja
- **600 ml**vode
- **150 g**griza
- **180 g**secera

### **Vanila fil:**

- 2 pudinga od vanile
- **4 kašike**secera
- **600 ml**mleka
- 2 vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**secera u prahu
- oko **150 g**četvrtastog keksa
- za dekoraciju šlag

## **Priprema**

Za fil od višanja staviti vodu da prokuva. Zatim sipati griz i uz neprekidno mešanje kuvati da se zgusne. Potom dodati šefer i višnje i kuvati još dva do tri minuta. U pleh velicine 23x33 složiti cetvrtasti keks da pokrije dno, pa preko keksa izruciti vruc fil od višanja. Ostaviti da se ohladi.

Puding i šefer razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri. Zatim u provrelo mleko sipati puding i skuvati. Pokriti providnom folijom da se ne stvori korica i ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin umutiti sa šeferom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Rasporediti preko fila od višanja. Na kraju kolac premazati sa šlagom i dobro ohladiti. Najbolje da prenoci da bi keks omekšao.

## Savet