

## **Grisolino**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** lmljeka
- **11** kašikagriza
- **11** kašika šecera
- **100** gmargarina
- **1** ekstrakt (aroma po želji)
- **2** pudinga bilo kojeg okusa
- **1/2** slatkog vrhnja

## **Priprema**

Skuhati mlijeko sa grizom, šecerom, margarinom, pa dodati aromu po želji. Dok je vruca smjesu sipati je u tepsiju dimenzije  $30 \times 20$  cm. Ostaviti da se ohladi. Dok se smjesa hlađi, skuhati pudinge po uputama na vrecici. I vruće sipati na ohlaenu smjesu, zatim opet staviti da se hlađi u hladnjaku. Odgore stavite šlag i ukrasite po želji (ja naribam cokoladu za kuhanje).

## **Savet**