Step-kolac



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 l**vode
- **700 g**šecera
- **500 g**griza
- **2 kesice od maline**step kesice sok
- **2 kesice od narandje**step kesice sok
- **800 ml**mleko
- **4 kašike**šecer
- **4 kesice**puding od vanile
- **100 g**šlag pene od vanile

Priprema

I deo: U 1l vode staviti 350 g šecer, 2 kesice step soka od maline i ostaviti da provri. Kad provri postepeno dodajte 250 g griza i kuvajte lagano dok se griz ne skuva (oko 5 minuta). Tako vruc skuvan griz odmah nalijte u cetvrtasti pleh koji ste pre toga dobro nakvasili vodom.

II deo: U 1 litar vode takoe stavite 350 g šecera i 2 kesice step soka od narandže i stavite da prokljuca. Kad pokljuca dodajte postepeno 250 g griz i na laganoj vatri kuvajte dok se griz ne skuva (oko 5 minuta). Ovaj drugi deo isto tako odmah cim je skuvan prelijte preko prvog dela.

III deo: u 600 dl mleka dodajte 4 kašike šecer, a preostalih 2 dl izmešajte sa 4 pudinga od vanile. Kad mleko zavri dodajte puding u koji ste prethodno razbili sa 2 dl mleka. Na kraju puding takoe cim ste ga skuvali i sklonili sa vatre odmah prelijte preko prethodna dva dela. Kolac ostavite u frižider da se dobro stegne, pa na kraju dodajte umucenu šlag penu.

Savet

Kola kad se dobro ohladi tek onda ga secite i to nožem koji ste pre toga nakvasili u vodi (da se ne bi kola lepio, a kocke ispale mnogo lepe).