

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 malinestep kesice sok
- 2 kesice od narandjestep 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 vruć skuvan griz odmah nalijte u četvrtasti pleh koji ste pre toga dobro nakvasili vodom.

II deo: U 1 litar vode takođe stavite 350 g šecera i 2 kesice step soka od narandže i stavite da proključa. Kad proključa dodajte postepeno 250 g griz i na laganoj vatri kuvajte dok se griz ne skuva (oko 5 minuta). Ovaj drugi deo isto tako odmah čim 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 takođe čim 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 umućenu 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).