

Kokos-griz kocke



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaa

Za fil:

- 600 ml mleka
- 300 g šecera
- 5 kašike griza
- 150 g kokosa

Priprema

Prvo pripremati koru. Umutiti penasto jaja sa šecerom dodati mleko i ulje pomešati i dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Odložiti smesu sa strane. U meuvremenu skuvati griz u 600 ml mleka i 300 grama šecera. kad se griz skuva dodati kokos.

Sipati pola smese od jaja i staviti da se zapece. Kad je napola zapeчено izvaditi iz rerne i sipati fil od griza i kokosa (koja treba da bude vruca), poravnati i odozgo sipati ostatak smese od jaja i vratiti u rernu. Kad se opece

izvaditi i premazati glazurom od rastopljene cokolade.

Savet