Kolac sa griz pudingom, sirup pomorandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Griz Puding:

- **4 šolje**mleka
- **2 kašicice**vanile
- **1 šolja**griza
- **1/2 šolje**kastor šecera
- **4**jajeta
- **2 kašike**rendane korice limuna
- **100 g**topljenog putera
- **1 pakovanje**tankih filo kora

Sirup od pomorandže:

- **1 šolja**kastor šecera
- **1 šolja**vode
- **2 kašike**soka od pomorandže
- **1 kašika**rendane korice pomorandže
- **1 štapic**cimeta

Priprema

Prvo skuvamo mleko i vanilu, ostavimo da prokuva pa smanjimo temperaturu. Dodamo 1/3 griza i mešamo. Kad se malo zgusne. Skinemo sa šporeta. Dodajemo jedno po jedno jaje, mešajuci. Vratimo na šporet i mešamo dodajuci ostatak griza. Na srednjoj mperaturi, mešajuci, oko 5 minuta. Skinemo sa šporeta i dodamo rendanu koricu limuna.

Namastimo pleh i naredjamo polovinu filo kora. Svaku posebno premažemo puterom.

Sipamo puding.

Sada pokrijemo ostalim filo korama, opet svaku posebno premažemo puterom. Malo nakindjurimo, kako kaže Gvozdena.

Pecemo 1 sat na 160 stepeni Celzija.

Kad je kolac gotov izvadimo ga. U meuvremenu dok se pekao pripremimo sirup. Dok se hladi pripremamo sirup. Na niskoj temperature sve sastojke sipamo i mešamo. Napravimo rupice na kolacu i sipamo sirup. Odlican kolac, svakako probajte.

Kolaš se može držati u frizideru do nedelju dana.

Savet

Ovo je jedan od omiljenih kolaa moga tate. Mogu samo da kažem da ima fantastian ukus! Hrskavu koricu na vrhu i onda eksplozija ukusa kad zagrizete. Lako se sprema i dobro se uva.