

Griz kocke sa breskvama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4jaja
- **4 kašikašecera**
- **4 kašikabrašna**
- **4 kašikagriza**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**

Za preliv:

- **2 dlvode**
- **100 gšecera**

Za beli fil:

- **1 lmleka**
- **8 kašikašecera**
- **250 ggriza**

Za roze fil:

- **1** mleka
- **8 kašika** šecera
- **3 kesice** pudinga od jagode

Za dekoraciju:

- **100 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- voće po izboru
- **2 štangle** čokolade

I još:

- **5** breskvi

Priprema

Umutiti mikserom jaja sa šećerom čvrsto. Isključiti mikser pa dodati griz, brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh obložen pek papirom i peći na 200 C dok ne porumeni. Vodu i šećer staviti da se ušpinuje, kao za slatko. Vrelim sirupom preliti hladnu koru.

Breskve oprati i iseci na tanke šnite. Poređati po celoj kori.

Za beli fil razmutite griz sa malo mleka i zakuvajte u preostalo mleko, kome ste dodali šećer. Smanjiti temperaturu i mešati 2-3 minuta dok se griz ne skuva. Pustiti da se malo prohladi pa sipajte preko kore onako vruće.

Za roze fil razmutite puding sa malo mleka i zakuvajte u preostalom mleku kome ste dodali šećer. Mešajte 2-3 minuta, skloniti sa vatre i onako vreli puding sipajte preko griza. Pustiti da se ohladi. Šlag umutiti kiselim vodom i dekorisati kolac. Preko izrendajte čokoladu i stavite voće po izboru.

Kocke su vrlo ukusne, sočne, ukus breskve im daje posebnu slast. Idealne su za leto, nije potrebna duža i zahtevna priprema, a nema ni margarina.

Prijatno.

Savet