

## *Kolac sa grizom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **300 g** griza
- **100 g** mlevenih oraha ili lešnika
- **2 kašike** kakaoa
- **250 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 dl** mleka

#### **Za fil:**

- **500 ml** mleka
- **4 kašike** brašna
- **150 g** šecera
- **150 g** margarina

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** vode
- **3 kašike** ulja
- **50 g** margarina

**ili ....**

- **100** geurokrem blok (izrendati)

## **Priprema**

Mlevene lešnike, griz, šećer, prašak za pecivo i mleko dobro promešati i ostaviti u frižider 3 sata. Nakon toga testo podeliti na 3 jednaka dela. Lim velicine 25×35 cm preokrenuti, staviti papir za pečenje i namazati testo sa širokom ravnom kašikom ravnomerno. Peci u zagrejanoj pecnici na 175 stepeni oko 10 minuta, svaku koru.

4 dl mleka zajedno sa šećerom staviti na šporet da prokuva, a u ostatak razmutiti brašno, pa kada mleko prokuva umešati razmuceno brašno i mešati dok se fil ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa umutiti već penasto izrađeni margarin.

Za glazuru. Vodu, šećer i čokoladu rastopiti na niskoj temperaturi (ne sme da provri). U vruće polako umešati margarin izrežan na listice. Glazuru prelijte na kolac dok je još vruća.

## **Savet**