

Kolac sa grizom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 1 cašašecera
- 1/2 cašeulja
- 1 cašabrašna
- 1/2 cašemleka
- 1 kesicaprška za pecivo
- 2 kašikekakao

Fil:

- 600 ml mleka
- 8 kašikešecera
- 5 kašikegriza
- 100 g kokosa

Za ukrašavanje:

- 150 g cokolade

Priprema

Umutiti jaja, šecer, ulje, brašno, mleko, kakao i prašak za pecivo. U podmazan pleh sipati polovinu mase i peci na 200.

Kuvati 600 ml mleka sa 8 kašike šecera i 5 kašike griza, kad se smesa zgusne skloniti sa vatre i dodati kokos. Fil preliti preko pecene kore.

Preko fila sipati preostalu masu i ponovo peci na 200.

okoladu rastopiti sa malo vode i preliti preko pecenog kolaca. Prijatno!!!

Savet

Ja koristim ašu od jogurta. I ne znam da li su baš 15 porcije. možda su i više, a ko voli kolae, njemu je i manje. :-)