

Brzi kolac sa grizom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za kolac:

- **4**kora za pitu
- **1** šoljicamleka
- **5** kašikagriza
- **6** kašicicašecera
- **maloulja**
- **1** kesicavanilin šecera

Za prilog:

- **maloslatke** pavlake
- **200** gjagoda
- **malocokolade**

Priprema

U podmazan pleh staviti prve dve kore, pouljiti ih i malo pošeceriti. U šerpu sipati mleko, zagrejati ga i dodati griz sa šecerom i vanilinom. Griz kuvati dok ne bude imao lepu gustinu. Tako skuvan griz preliti preko kora i ostaviti da se malo prohladi na par minuta, pa dodati i ostale dve kore. Pouljiti i pošeceriti od gore i peci u predhodno zagrejanjoj rerni na oko 200C 15ak minuta dok ne dobije lepu rumenu boju. Služiti toplo ili hladno uz jagode i slatku pavlaku. Možete dodati i cokoladu po želji. Prijatno.

Savet

Ovaj kolač je idealan kad vam se jede nešto slatko, a pravi se od jako malo sastojaka. Može se služiti uz bilo koje voće, na vama je da odaberete vaše omiljeno i uživajte u divnom ukusu. :)