

Griz kocke (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 12 **kašika**šecera
- 12 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 15 **kašika**šecera
- 200 g griza
- 250 g margarina
- 300 g marmelade
- 100 g čokolade

Priprema

U dubljoj posudi penasto umutiti 6 jaja postepeno dodajući 6 kašika šecera. Zatim dodati 6 kašika brašna i pola praška za pecivo, dobro promešati. Dobijenu smesu peci u pleh obložen papirom za pečenje i peci 20 minuta na 200 stepeni. Ponoviti postupak i za drugu koru samo u smesu dodati kakao.

Fil- Mleko ostaviti da provri sa šecerom. Posebno otopiti margarin pa dodati griz i promešati. U ključalo mleko postepeno dodavati griz i margarin, te na umerenoj temperaturi mešati dok se ne zgusne. Prvu koru premazati

džemom. Naneti polovinu fila i ravnomerno ga rasporediti.

Preklopiti drugom korom, te ponoviti postupak. Odozgo narendati cokoladu, pa ohlaen kolac iseci na kocke željene velicine.

Savet