

Griz kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

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

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 peći u pleh obložen papirom za pečenje i peći 20 minuta na 200 stepeni. Ponoviti postupak i za drugu koru samo u smesu dodati kakao.

Fil: Mleko ostaviti da provri sa šećerom. 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 ohla?en kolac iseci na kocke željene velicine.

Savet