

Kremaste griz kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **1** l mleka
- **250** g šecera
- **150** g griza
- **125** g margarina
- **100** g čokolade

I još:

- **700** g keksa
- **1** limun - sok i korica
- **2** kašikeruma
- mleko (za umakanje keksa)

Priprema

Mleko sa šećerom staviti da provri. Kada provri dodati griz i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Umutiti penasto margarin i dodati ohla?en griz. Dobro umutiti pa podeliti na dva jednaka dela. U jedan dodati čokoladu istopljenu na pari, a u drugi rendanu koricu i sok od limuna. Keks umakati u mleko sa 2 kašike ruma.

Filovanje: Keks, ceo fil sa čokoladom, keks, ceo fil sa limunom, keks. Po želji možete odozgo staviti šlag.

Savet

:)