

Kokos griz kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **3 kašike** neskvika
- **200 ml** mleka

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **7 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** pšenicnog griza
- **100 g** kokosovog brašna

Za cokoladnu glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

U činiju usuti keks, neskvik i mleko.

Izmešati.

Prebaciti u pleh (30x20cm) obložen papirom za pečenje. Rasporediti.

Fil: u šerpu staviti mleko, dodati griz, šećer i vanilin šećer i staviti na ringlu. Uz stalno mešanje i na umerenoj temperaturi kuvati dok se fil ne zgusne. Skloniti sa ringle, dodati kokos i izmešati.

Sipati u pleh i rasporediti preko kore. Ostaviti da se ohladi i stegne (prvo malo na sobnoj temperaturi pa staviti u frižider).

Izvaditi iz pleha, skinuti papir i prebaciti kolac na tacnu.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko fila. Vratiti na kratko u frižider. Iseci i uživati u ukusu.

Savet