

Mlecne griz kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 2 kašikekakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1vanilin šećer

Preliv:

- 150 mlcokoladnog mleka
- 1vanilin šećer

Krem:

- 750 mlmleka
- 1puding od vanile
- 80 ggriza
- 150 gmargarina
- 150 gšecera
- 1vanilin šećer

Mlecni ganaš krem:

- 150 mlslatke pavlake

- 100 gmlecne cokolade

Priprema

Prvo napraviti krem. Od mleka odvojiti malo, pa razmutiti puding i griz, ostatak mleka staviti da zakuva sa šecerima. Kad provri ukuvati mešavinu pudinga i griza da bude gusto. Prekriti strec folijom i ostaviti da se ohladi. Za biskvit umutiti belana u sneg uz dodavanje šecera. Smanjiti brzinu miksera na najmanje, te ubaciti žumanca. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i kakaom i umešati špatulom. Biskvitno testo uliti u podmašćen i brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni, proveriti cackalicom. Ohladiti ga, pa preliteri cokoladnim mlekom koje ste ugrejali skoro do vrenja sa vanilinom. Hladan krem sjediniti sa izmiksanim margarinom i preliterati preko biskvita. Za mlečni ganaš zagrejati slatku pavlaku do vrenja i preliterati cokoladu izlomljenu na parcad. Otopiti je i ostaviti da se hladi, prvo na sobnoj T, potom u frižideru, izmiksati u šlag i preliterati preko kreme. Kolac ostaviti da se dobro ohladi u frižideru.

Savet

Mlečni ganaš možete napraviti i ranije, da se dobro ohladi.