

Kolac sa grizom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** dlmleka
- **1** šoljagriza
- **1** šoljašecera
- 1žumance
- **200 g**margarina

Za podlogu:

- **200 g**keksa

Za dekorisanje:

- **100 g**vanila krem šlaga

Za posipanje:

- **po ukusu**kakao

Priprema

Griz, šecer i žumanca razmutiti u 1,5 dl mleka. A ostatak mleka staviti da provri. Kada mleko pocne da kljuca sipati griz i kuvati dok se ne zgusne, pa skloniti da se hladi da ostane mlako. U mlaku smesu ubaciti margarin i

mikserom dobro umutiti. U pleh slagati keks nakvašen blago u mleko, pa preko njega sipati fil i ostaviti da se skroz ohladi. Kada se ohldio naneti šlag krem umucen po upustvu na kesici. Uživajte!!!

Savet

Mera je šolja od 2 dl.