

Male tortice od griza sa cokoladnim prelivom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastoјci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **10** kašikagriza
- **2** kašikeplazma keksa
- **2** kesicevanilin šecera

Preliv:

- **1** l mleka
- **5** kašika šecera
- **2** kesicevanilin šecera

okoladni puding preliv:

- **500** gmleka
- **4** kašike šecera
- **1** kesicapudinga od slatke pavlake
- **2** štanglecrne cokolade
- **1** kašikakakao praha
- **70** gputera
- **1** kesicavanilin šecera

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera i vanilinom u cvrst šne, a onda dodati žumanca smanjti brzinu namikseru i umutiti smesu. Sad dodati griz i plazma keks i polako umešati rucno u smesu. Podmazati pleh posuti brašnom sipati smesu za koru i peci u zagrejanoj rerni dvadesetak minuta na 180'C dok kora lepo porumeni.

Staviti litar mleka sa 5 kašika šecera i dva vanilina da provri Vruce mleko preliti preko vruce kore i ostaviti da se ohladi.

Od 500 g mleka uzeti jednu šolju, a ostatak skuvati sa 4 kašike šecera, dve štangle crne cokolade i vanilinim šecerom. Posebno izmešati puding od slatke pavlake sa kakaom i šoljom mleka i sipati u provrelo mleko i uz stalno mešanje skuvati puding. Pri kraju kuvanja dodati puter i mešati dok se potpuno ne istopi. Vruc puding preliti preko hladne kore i ostaviti kolac da se potpuno ohladi. Kolac možete iseci po želji na kocke ili vaditi modlom krugove razne velicine i ukrašavati ih cveticima perlama, a možete ako želite ukrasiti šlagom sve je stvar inspiracije.

Savet

Griz kola možete odozgo preliti pudingom od vanile ili nekim vonim i ukrasiti odozgo šlagom i svežim bobastim voem sveje stvar ukusa. Kola se zaista brzo sprema veoma je soan i ukusan i vrlo brzo nestane.