

## ***Kolac od jagoda i griza bez pecenja***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora od griza:**

- 1 l mleka
- 200 g griza
- 140 g šecera
- 3 kašike kakaa
- 140 g čokolade za kuvanje

#### **Krema:**

- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kesice vanilin šecera
- 500 ml mleka
- 110 g šecera
- 400 ml slatke pavlake
- 500 g svežih jagoda

#### **Ukrašavanje:**

- 1 kesica šlaga po želji
- 50-60 g čokolade za kuvanje

### **Priprema**

Najpre pravimo griz koru. Mleko stavite da se kuva. Pomešajte u ciniji griz, šecer i kakao. Kad mleko zavri,

ubacite pripremljenu smesu i kuvajte na srednjoj vatri, dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre, dodajte izlomljenu cokoladu za kuvanje i umešajte je dok se ne istopi.

Tepsiju dimenzija 21 x 36 cm pokvasite vodom i nemojte brisati. Odmah ulijte vruć griz i rasporedite ga po celoj tepsiji. Tako neka se ohladi.

Deo mleka za kremu stavite da se kuva. Ostatak mleka pomešajte sa pudingom, vanilin šećerom i šećerom. Kada mleko ukuva, dodajte pripremljeni puding i nastavite da kuvate. Sklonite sa vatre, prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite slatku pavlaku. Ohlaeni puding malo umutite mikserom, a onda dodajte slatku pavlaku i sjedinite.

Oprane i iseckane jagode lagano umešajte u kremu. Sve zajedno rasporedite preko griza.

Odozgo možete ukasiti posebno umućenim šlagom i posuti rendanom cokoladom za kuvanje ili jagodama. Prijatno!

## **Savet**

Kola se jednostavno i brzo sprema, a vrlo je osvežavajuća i danima posle.