

## **Step desert sa grizom**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** kockastog keksa (petit ber)
- **2 kesice** step soka malina
- **3 kesice** vanil pudinga
- **200 g + 7 kašika** šecera
- **400 g** griza
- **250 g** šlagova
- **2 dl** mineralne vode

### **Priprema**

U tepsiju izredjamo na dno keks, u 1 l vode dodamo kesicu step soka i 100 gr vode i još u mlaku tecnost dodamo 200 gr griza i uz stalno mešanje kuvamo dok se ne zgusne i krenu mehurici.

Vruceg prelijemo preko keksa.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl ostalo stavimo da se kuva sa 7 kašika šecera u 1 dl razmutimo puding i ukuvsmo u kipuce mleko ovo sipamo pteko filu od stepa i griza.

Zatim još jednom skuvamo isti fil sa 1 l vode, 1 kesica soka, 100 g šecera i 200 g griza i sipamo preko pudinga ovako spremlijen kolac ostavimo par sati da se lepo ohladi. Izmutimo šlag sa mineralnom vodom i premažemo preko ohladjenog kolaca.

## **Savet**

Kombinacija ukusa može biti vaš izbor drugi ukus soka i pudinga.