

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** šlaga
- **2 dl** mineralne vode

Priprema

U tepsiju izredjamo na dno keks, u 1l 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 kipuće mleko ovo sipamo preko fila 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 spremljen 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.