

## ***Višnja griz kolac***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Fil od višanja:**

- **500** gocišcenih višanja
- **1** kesicavanil šecera
- **5 kašikašecera**
- **2 vršne kašijegriza**
- **50 g**margarina

#### **oko fil:**

- **2** kesicepuding od cokolade
- **100 g**cokolade
- **7 kašikašecera**
- **7 dl**mleka
- **100 ml**slatke pavlake

#### **Preliv:**

- **100 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

#### **Još:**

- **600 g**cockastog keksa

## Priprema

Icišcene višne pospemo šećerom i stavimo na tihu vatru da puste sok dodamo vanil šećer i griz i uz stalno mešanje kuvamo dok se ne zgusne sklonimo sa vatre i umešamo margarin. Ostavimo da se hladi na sobnoj temperaturu uz povremeno mešanje.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i izlomljenom cokoladom u odvojeno mleko umešamo puding i zakuvamo u kipuće mleko .ostavimo da se prohladi, slatku pavlaku izmiksamo, a zatim umiksamo u puding.

Dno tepsijice izredjamo keks koje provlacimo kroz hladno mleko.

Razporedimo cokokadni fil pa opet red keksa.

Fil od višanja pa red keksa.

Na tihoj vatri otopimo cokoladu i nalijemo sa pavlakom uz mešanje da se lepo sjedini pazaci da ne provri. Prelijemo kolac.

Istavimo 3-4 sata u frižideru da se ohladi stegne pre posluženja.

## Savet

Prava letnja osvežavajuća poslastica.