

Griz kocke sa jagodama (bez pecenja)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za griz:

- 1 l mleka
- 200 g griza
- 150 g šecera
- 3 kašike kakaa
- 150 g čokolade za kuvanje
- 1 vanilin šećer

Krema:

- 2 pudinga sa komom slatke pavlake
- 2 vanilin šecera
- 500 ml mleka
- 100 g šecera
- 400 ml slatke pavlake
- 500 g jagoda

Dekoracija:

- 1 šlag
- nekoliko komada jagoda

Priprema

Staviti mleko da kuva, pomešati u ciniji griz, šećer i kakao. Kad mleko uzavri, ubaciti griz i kuvati na laganoj vatri. Skloniti i ubaciti izlomljenu čokoladu. četvrtasti pleh, 21x36 cm, pokvasiti, ne brisati, i izliti smesu od griza, poravnati i ostaviti da se hladi. Za kremu skuvati puding, ohladiti, te spojiti sa umućenom pavlakom. Dodati oprane i iseckane jagode, pomešati i rasporediti preko griza. Ostaviti u frižideru, pa ukasiti ružicama od šlaga.

Savet

Izvrstan kola, toplo ga preporučujem...