

## ***?okoladne griz kocke***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **1** mleka
- **200 g** griza
- **200 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **100 g** bele cokolade

#### **Krema:**

- **500 ml** cokoladnog mleka
- **2** pudinga od cokolade
- **100 g** mlečne cokolade
- **400 ml** slatke pavlake
- **2** vanilin šecera

#### **I još:**

- **2** šlaga

### **Priprema**

Za podlogu skuvati griz u zaslaženom i vanilom zamirisanom mleku. U vruće umešati belu cokoladu i odmah razliti u ovlaženu tepsiju. Za kremu skuvati puding u cokoladnom mleku, umešati mlečnu cokoladu i ostaviti da se hladi. Prekriti najlon folijom da se ne uhvati korica. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa prethodno

izmiksanim pudingom. Umutiti šlag i premazati preko. Dobro rashladiti u frižideru. Naneti kremu preko kore.

## **Savet**