

Socne griz kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**kakao praha
- 4 **kašike**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Sirup:

- 200 gšecera
- 3 dlvode

Fil:

- 1.5 lmleka
- 12 **kašika**griz pšenichni
- 12 **kašika**šecera
- 1 **kesica**vanil šecera
- 250 gmargarina

Glazura:

- 200 gcokolade
- 3 **kašike** ulja

- 2 kašike mleka

Priprema

Belanca izlupamo u cvrst sam sa šećerom jedno po jedno dodajemo žumanca uz mešanje i na kraju laganim pokretima umešamo mešavinu brašna kakao praha i praška za pecivo sipamo u podmazan pleh i pecemo na 180C oko 150 minuta. Dok se kora pece za to vreme skuvamo sirup od vode i šećera i vruću koru prelijemo vrućim sirupom.

Od ukupnog mleka odvojimo 3 dl ostatak stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom u odvojeno mleko umešamo griz i zakucamo u kipuće mleko nešamo dok se ne zgusne i nekrenu mehurici, ostavimo da se prohladi do pola i umiksamo margarin i dobijenim filom premažemo ohladjenu koru.

Na tihoj vatri otopimo čokoladu sa uljem i mlekom kad se lepo sjedini premažemo kolac.

Savet

Ostavimo 2-3 sata u frižideru pre služenja.