

Socne griz kocke (2)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- 2 jajeta
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 dl ulja
- 3 dl mlijeka
- 2 naribane jabuke
- 2 kašika gorke kaka
- Fila:
- 1 l mlijeka
- 10 kašika griza
- 200 g kokosa
- 5 kašika šecera
- Glazura:
- 2 dl mlijeka
- 2 redacokolade za kuhanje
- 3 kašika šecera
- 1 kašika gorke kaka

Priprema

Prvo napravite filu: Dajte kuhati mlijeko i dok zakipi dodajte griz, šecer i vanilin šecer.

Kuhajte 10-ak minuta pa ugashite plin i dodajte kokos. Pomiješajte i ostavite.

Biskvit: Pomiješajte jaja, šećer i vanilin šećer. Zatim dodajte kakao i naribane jabuke i pomiješajte.

Dodajte brašno s praškom te ulje i mlijeko pa sve dobro sjedinite.

Dajte pola smjese peci na 180°C nekih 10 minuta.

Izvadite tepsiju van pa na smjesu dajte filu i preko nje drugi dio smjese.

Dajte peci još nekih 25 minuta.

Za to vrijeme napravite glazuru: Zakuhajte mlijeko s cokoladom za kuhanje, kakaom i šećerom. Kuhajte nekih 10 minuta.

Peceni kolac prelijte toplom glazurom i ostavite da se ohladi.

Savet

Režite na kocke i uživajte :) Jako je fin i brz kola te jako izdašan :)