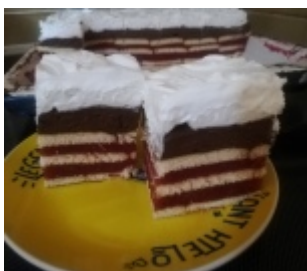


Višnja, griz coko kocke



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil od višnje:

- **700 g** višanja
- **250 g** griza
- **250 g** šecera
- **1 l** tečnosti oceden sok od višanja + voda

oko fil:

- **900 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **250 g** margarina

I još:

- **600 g** četvrtastog keksa
- **250 g** šlaga

Priprema

Višnje ocedimo i tečnost dopunimo sa vodom da bude 1 l. Ocedeno voće stavimo u blender nalijemo malo tečnosti i izblendiramo.

Sipamo u šerpu sa šećerom i stavimo da se kuva, oko 3 dl ostavimo sa strane u koje umešamo griz i zakuvacemo kada tecnost provri uz stalno mešanje dok se ne, zgusne.

U pleh poreamo keks i preko razporedimo polovinu vrućeg fila, pa red keksa i druga polovina fila. Moramo brzo raditi, jer brzo se steže i teže za razmazivanje.

Od gore poreamo treći red keksa.

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostalo stavimo da se kuva. U odvojeno mleko umutimo puding i zakuvamo, kada provri uz stalno mešanje dok se, zgusne i krenu mehurici. Ostavimo oko pola sata da se puding prohladi i umiksamo margarin.

Premažemo preko trećeg reda keksa.

Ostavimo na hladnoći 3-4 sata da se, lepo ohladi. Šlag izmutimo po uputstvu sa kesice i premažemo kolac.

Savet

Kola ima baš lepu vrstinu.