

# **Šarene griz kocke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Krem fil:**

- **750 ml** mleka
- **120 g** šecera
- **150 g** pšeničnog griza
- **1** žumance
- **125 g** margarina
- **1** vanil šecer

### **Vocni fil:**

- **250 g** kupača (ili malina, višanja, ribizli)
- **150 g** šecera
- **600 ml** vode
- **80 g** gustina
- **1** vanil šecer

### **i još:**

- **60 komada (oko 350g)** gustav ili petit keksa
- **100 g** slaga
- **200 ml** vode ili mleka
- sarene mrvice

## **Priprema**

U pleh (35x25) staviti jedan red keksa (20 komada).

Umutiti žumance sa 1 kašikom šecera pa dodati ostatak šecera, griz, vanil šecer i 150 ml mleka, izmešati. Ostatak mleka staviti da provri, skloniti sa ringle i uz mešanje usuti smesu od griza. Vratiti na ringlu i kuvati još nekoliko minuta, da se kašica ukuva. Malo prohladiti, dodati margarin i dobro izmiksati.

Toplim filom preliti prvi red keksa pa preko staviti drugi red keksa (20 komada).

Gustin razmutiti sa 100ml vode. U ostatak vode staviti kupine i šecer. Kad provri, usuti razmucen gustin i vanil šecer i ukuvati.

Sipati preko keksa. Preko vočnog fila poreati treci red keksa (20 komada).

Ohlaen kolac ukrasiti umucenim šlagom (umutiti 100 g šлага sa 200ml vode ili mleka) i sarenim mrvicama.

Prijatno!

## **Savet**