

Šarene griz kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Krem fil:

- **750 ml** mleka
- **120 g** šecera
- **150 g** pšenicnog griza
- 1 žumance
- **125 g** margarina
- 1 vanil šećer

Vocni fil:

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

i još:

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

Priprema

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

Umutiti žumance sa 1 kašikom šećera pa dodati ostatak šećera, griz, vanil šećer 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 ukua. 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 šećer. Kad provri, usuti razmucen gustin i vanil šećer i ukuvati.

Sipati preko keksa. Preko voćnog fila poređati treci red keksa (20 komada).

Ohlažen kolac ukasiti umucenim šlagom (umutiti 100 g šlaga sa 200ml vode ili mleka) i sarenim mrvicama.

Prijatno!

Savet