

## Griz kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Fil sa višnjama:

- **500** gocišćenih višanja
- **600 ml**vode
- **150 g**griza
- **180 g**šecera

#### Vanila fila:

- **2**pudinga od vanile
- **4 kašike**šecera
- **600 ml**mleka
- **2**vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **oko 150 g**cetvrtastog keksa
- **za dekoraciju**šlag

### Priprema

Za fil od višanja staviti vodu da prokuva. Zatim sipati griz i uz neprekidno mešanje kuvati da se zgusne. Potom dodati šećer i višnje i kuvati još dva do tri minuta. U pleh velicine 23x33 složiti četvrtasti keks da pokrije dno, pa preko keksa izruciti vruć fil od višanja. Ostaviti da se ohladi.

Puding i šećer razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri. Zatim u provrelo mleko sipati puding i skuvati. Pokriti providnom folijom da se ne stvori korica i ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin umutiti sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaćenim pudingom. Rasporediti preko fila od višanja. Na kraju kolac premazati sa šlagom i dobro ohladiti. Najbolje da prenoći da bi keks omekšao.

## **Savet**