

Griz kolac (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 3jaja
- 1/2 **šolje**šecera
- 1vanil šecer
- 1/2 **dlulja**
- 6 **kašika**pšenicnih klica
- 1/2 **šolje**mlevenog turskog keksa
- 1 **šolja**mlevenih oraha
- 1 **kesica**prašak za pecivo
- 1 **dlmleka**

Nadev:

- 1/2 **lmleka**
- 1 **šolja**šecera
- 2vanil šecera
- 1 **šolja** griza
- 100 **gmargarina**

Za posipanje:

- 50 gmlevenog turskog keksa

Priprema

Penasto izmutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom. Dodati ulje. Mutiti. Dodati pšenice klice, keks, orahe i pašak za pecivo i mešati varjačom dok se ne razbiju grudvice. U uvec tepsiju staviti papir za pečenje, pa izručiti umuceno testo i ispeci biskvit oko 25 minuta na 180-200°C.

Odstraniti papir i vruć biskvit zaliti sa 1 dl hladnog mleka.

Dok se biskvit peče. U 1/2l mleka staviti šećer i vanil šećer, pa kad provri ukuvati griz dok se me zgusne. U topao griz umešati margarin (ja sam stavila margarin za mazanje). Još topao nadev sipati na biskvit, izravnati i posuti mlevenim keksom.

Savet

Staviti u frižider da se stegne.