

# Griz: Torta ukus svežine

## Kora

6 belanaca  
6 kašika šećera  
3 kašike brašna  
3 kašike griza  
150 ml mleka  
4 Negro bombone

## Fil sa grizom

6 žumanaca  
350 ml mleka  
4 kašike griza  
1 kašika gustina  
100 g šećera u prahu  
125 g margarina  
100 g mleka u prahu  
karamel vanila

## Fil sa keksom

100 ml mleka  
5 Negro bombona  
50 g šlaga  
100 g mlevenog keksa

## Glazura

200 g čokolade za jelo i kuvanje  
50 g margarina sa maslacem  
2 kašike ulja  
2 kašike mleka

## Način pripreme

**Kora:** Bombone staviti u šerpicu sa mlekom i na laganoj vatri ostaviti da se otope. U posudi umutiti belanca i dodati šećer. Kad se umuti, dodati griz i brašno. Presuti masu u okrugli kalup sa pek papirom i peći u zagrejanom rerni na 180°C, 15-20 minuta. Kad se ispeče preliteri mlekom sa istopljenim bombonama i ostaviti da kora upije i da se ohladi.

**Fil sa grizom:** Spojiti u jednu posudu 100 ml mleka, žumanca, griz i šećer. Ostatak mleka ugrijati, pa sjediniti sa spojenim sastojcima. Kuvati na laganoj vatri dok se masa ne zgusne. Kad se zgusne ostaviti je da se potpuno ohladi. Kada se ohladi izlupati margarin i spojiti sa ohlađenim filom. Dodati mleko u prahu i karamel vanilu i sve sjediniti.

**Fil sa keksom:** Bombone staviti u mleko i lagano kuvati dok se ne istope. Kad se istope ostaviti da se mleko ohladi. Kad se ohladi, dodati šlag u prahu i mutiti mikserom dok se ne napravi šlag. Na kraju dodati mleveni keks i promešati.

**Glazura:** Istopiti na laganoj vatri čokoladu. Dok se topi dodati margarin, mleko i ulje.

Preko kore koja se ohladila i upila mleko sa bombonama namazati fil sa keksom. Zatim, preko namazati fil sa grizom. Preliti glazurom od čokolade i ostaviti u frižideru da se glazura stegne. Kad se stegne servirati i po želji ukasiti šlagom.