

Koh sa kakaom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 12 velikih kašikamleka
- 12 velikih kašikaulja
- 8 velikih kašikabrašna
- 8 velikih kašikašecera
- 4 velike kašikegriza
- 3 velike kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Preliv:

- 1/2 lmleka
- 8 velikih kašikašecera
- 1 kesicavanilinog šecera

Za ukrašavanje:

- 2 kesicešlag pene

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst šam, dodavajuci postepeno šecer. Dodati žumanca i mutiti da masa postane penasta. Sjediniti mleko i ulje, pa dodati umucenim jajima. Na kraju umešati brašno sa

pecivom, griz i kakao. Podmazati pleh, sipati testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 160 stepeni.

Pecen kolac ostaviti da se malo prohladi.

Preliv: Dok se kolac hladi, pripremiti preliv. Staviti mleko sa šecerom da prokuva. Kad prokuva, dodati vanilin šecer, i skloniti sa šporeta.

Koh iseci na kocke, željene velicine, i prelitati sa vrelin mlekom. Ostaviti da se ohladi.

Ohlaen koh premazati šlagom, i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Savet