

Koh od griza sa vocem



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 9 kašika griza
- 1 l mleka
- 1 kesica vanile
- 300 g šecera
- 1 limun
- sezonsko voce

Priprema

Belance umutiti u cvrstu punu, dodati žumanca, istruganu koru od limuna i griz. Masu sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiјu i koh ispeci na umerenoj temperaturi. Isieceni koh izvaditi iz pecnice i pustiti ga da se ohladi pa ga prelitи mlečnim prelivom pripremljen ovako: kuvati mleko sa šipkom vanile i šecerom do ključanja, odmah vrelim prelivom prelitи testo, ostaviti ga da upije i da se ohladi, pa ga pažljivo preseći na dve kore. Na donju koru poreati voce iz kompota, poklopiti gornjom korom, prelitи ga ostatkom soka, pa ga iseci na kockice i služiti.