

Koh (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 6jaja
- 10 kašikašecera
- 2vanile
- 12 kašikagriza

Preliv:

- 1 mleka
- 7 kašikašecera
- 3vanile

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Mutiti dok ne dobijete gust krem. U umucena jaja u stalno mešanje kašikom dodavati 12 kašika griza. Jednu po jednu kašiku. Peci na 200 C oko pola sata.

Kad je pecenje pri kraju skuvati mleko sa šecerom i vanilon. im testo izvadite iz pecnice polako kutlacom preliterim mlekom.

Savet

Vrlo bitno je da znati da ide duplo više griza u odnosu na jaja. Koh ohladiti i služiti.