

Socni koh



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**brašno (T-400)
- **4 kašike**griza

Za preliv:

- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1** mleka

Priprema

Pripremiti potrebne sastojke. Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti žumanca sa 6 kašika šecera, dodajući jednu po jednu, a potom postepeno dodati brašno i griz.

Od belanaca napraviti cvrst sneg i izmešati sa prvom smesom. Pažljivo sjediniti mešanjem i sipati u brašnom posut pleh. Peci na 200 C, dok koh ne poraste i porumeni.

Mleko ugrejati, zašeceriti sa obicnim i vanilin šecerom i njime preliti koh, kad je gotov.

Savet

Koh treba da upije veinu tenosti i da bude mekan, da se topi u ustima :) Ja dodam i naribanu koru od pomorandže u smesu pre peenja, ko kako voli. Prijatno :)