

Koh sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koh:

- 7jaja
- **7 kašika**šecera
- **11 kašika**griza
- **4 kašike**brašna
- **100 g**cokolade za kuvanje

Za preliv:

- **1,2 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutiti belanca uz dodavanje 5 kašika šecera, pa dodati žumanca. Dobro umutiti mikserom, pa lagano umešati griz i brašno. Masu sipati u podmazan i brašnom posut pleh. okoladu otopiti sa 3 kašike mleka i sipati preko mase, polako kašikom šarajuci po masi, kako bi cokolada prodrila unutra. Peci u rerni oko pola sata na 200 C. U meuvremenu skuvati mleko sa šecerom i vanilin šecerom, pa vruc koh preliti vrucim mlekom.

Savet

.