

Zaljubljeni koh



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 6 kašikagriza

Za preliv:

- 7 dl mleka
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i posebno žumanca sa vanil šecerom i grizom. U žumanca dodati postepeno i blago mešajući belanca i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Dok se koh pece staviti mleko i šecer, tek da prokuva i preliti vruce na vruce. Ukrasiti po želji i ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

Kada prelivate mlekom to radite kašikom da se gornja korica ne bi odvajala. Ovo je bio moj poklon za dan

zaljubljenih...jer ljubav ipak ide preko stomaka. Nema greške ;-)