

## *Koh od griza*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 6 kasika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 12 kašika griza
- naredana kora limuna

#### **Za preliv:**

- 1 l mleka
- 6 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera

### **Priprema**

Mikserom umutite sneg od belanaca, stavite šecer i vanilu i mutite dalje dok ne dobijete cvrstu masu. Smanjite brzinu miksera i dodajte jedno po jedno žumance, rendanu koru limuna i na kraju kašiku po kašiku griza.

Emajlirani pleh (42x24 cm) namažite margarinom i pospite brašnom, pa u njega izrucite umucenu masu i pecite u zagrejanog pecnici na 200°C dok ne porumeni.

Za to vreme skuvajte mleko sa šecerom i vanilom, pa vrelo prelijte preko vruceg, pecenog koha. Ohladite i poslužite.

Napomena: koh je ukusniji ako se napravi dan pre serviranja i drži u frižideru.