

Koh (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **8 kašika šecera**
- **3 kašike brašna**
- **4 kašike griza**
- **1 l mleka**
- **1 kesica vanil šecera**

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca, i umutite ih sa 6 kašika šecera, zatim kašiku po kašiku dodati brašno i griz i sve lepo umutiti.

Potom dodati postepeno cvrst sneg od belanaca, koji smo umutili u meuvremenu.

Sve pažljivo izmešati i sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Pecite na 220 stepeni dok koh ne porumeni i naraste. Smanjite temperaturu na 200 stepeni i dovršite pecenje.

Mleko zagrejati, zašeceriti ga sa prreostale 2 kašike šecera i dodati vanil-šecer. Preliti koh. Ostaviti da koh upije tecnos i ohladi se.

Savet