

Koh



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **9 kašikagriza**
- **2 kašikebrašna**
- **5 kašikašecera**
- **1 kesicapraška** za pecivo

Za preliv:

- **oko 1 lmleka**
- **6 kašikašecera**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodajuci 1 po 1 kašiku šecera. Dodati žumanca pa blago promešati mikserom. Usuti griz, brašno i prašak za pecivo pa kratko promešati mikserom da se sjedini. Sipati u tepsiju i peci na 170 stepeni dok ne dobije zlatkastu nijansu.

Mleko zagrejati i dodati mu šecer i mešati malo da se istopi. Vruc patišpanj preliteri vrućim mlekom i dobro ohladiti.

Savet

Jedan od meni najdražih kolaa. Uvek moram da se suzdržavam da uzmem samo po jedno ili dva (Veliiiiiiika)
parceta a ne celu tepsiju.. :)