

## **oko koh**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za koh:**

- **3** jajeta
- **3** kašike šecera
- **6** kašika griza
- **2** kašike kakaoa

### **Za preliv:**

- **600** ml mleka
- **1** kesica vanilin šecera
- **2** kašike šecera

### **Za glazuru:**

- **80** g cokolade
- **1** kriškamašlaca
- **40** ml mleka

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati kakao, žumanca sipati na kraju i mutiti najslabijom brzinom. Griz umešati varjacom. Sipati masu u pouljen i pobrašnjen pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta. Za preliv: Sipajte mleko sa šecerom i kad provri prelijte kutlacom preko prohlaenog koga.

Za glazuru: Zagrejati mleko pa dodati izlomljenu cokoladu i maslac po potrebi. Preliti preko koha i sacekati da se dobro rashladi.

### **Savet**

Jednostavan i fin kola koji se brzo pojede, tako da koliinu slobodno duplirajte :)