

## *Koh od griza preliven karamelom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 8 kašika griza
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za preliv:**

- 500 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 2 kesice vanilin šecera

#### **Karamela preliv:**

- 1 puding od karamele
- 2-3 kašike šecera
- 3 dl vode

### **Priprema**

Jaja i šecer umutite, dodajte griz pomešan sa praškom za pecivo. Sipajte smesu u nauljen pleh i pecite na temperaturi od 200 stepeni dok ne porumeni.

Mleko skuvajte sa šecerom i vanilin-šecerom i kada sea malo prohladi prelijte preko mlakog kolaca.

Puding skuvajte sa vodom i prelijte preko kolaca, ravnomerno rasporedite. Ostavite da se ohladi i stegne.

## **Savet**