

Koh tri lece



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **150 g**šecera
- 2vanilin šecera
- **140 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**griza
- **100+100 ml**slatke pavlake
- **1 l**mleka
- **150 g**cokolade

Priprema

Odvojite žumanca pa belanca cvrsto umutite postepeno dodajuci šecer i vanilin šecer pa potom jedno po jedno žumance. Posebno promešajte brašno i prasak za pecivo pa dodajte i žicom nastavite mutiti. Dodajte i griz. Pleh ugrejte u rerni na 200 i u vreo pleh (pažljivo izvadite krpom iz rerne) ulijte smesu za koh pa pecite 20ak minuta.

Peceni koh prelijte mlekom. Najbolje je kutlacom malo po malo i ravnomerno.

100 ml pavlake stavite na vatru da pocne da struji pa spustite cokoladu i promešajte pa ohladite. Potom dodatno umutite. Preostalih 100 ml pavlake blago umutite pa prelijte njome koh, a onda nafilujte cokoladnim ganaš kremom.

Savet