

## **Koh sa cimetom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **6** kašika griza
- **1** kesica prsačka za pecivo

#### **Za preliv:**

- **1,5** l mleka
- **3** kesice vanilin šecera
- **3** kašike šecera
- cimet

### **Priprema**

Umutiti belanca u penu, pa dodati žumanca, mutiti. Zatim postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera, mutiti. Pa dodavati kašiku po kašiku griza, pa na kraju prašak za pecivo.

Smesu sipati u podmazan pleh i peci dok ne porumeni kora. Dok se kora pece, ugrejati mleko sa vanilin šecerom, šecerom i cimetom do kljucanja.

Kad se kora ispece preliti vrelim mlekom i ostaviti da se ohladi. Služiti hladno.

## **Savet**

Cimet daje poseban šmek!Prijatno!