

Koh (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo za koh:

- 6 jajeta
- 8 kašika šecera
- 1 kašika brašna
- 11 kašika griza
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 1,5 l mleka
- 8 kašika šecera

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i mutiti mikserom uz, postepeno, dodavanje šecera. Kada se dobije cvrsti šam, dodavati žumanca, jedno po jedno, neprestano muteci. Na kraju dodati mešavinu brašna, griza i praška za pecivo. Dobro sjediniti, najmanjom brzinom na mikseru.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, podmazati ga uljem i posuti sa brašnom. Višak brašna istresti. U pripremljeni pleh sipati, umuceno, testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceno testo izvaditi i ostaviti dok se pripremi preliv.

Preživ: U skuvano, hladno, mleko staviti šećer i mešati, dok se šećer ne rastopi. Sa hladnim mlekom preliviti vruće testo i ostaviti da testo, potpuno, upije mleko. Zatim ga iseći na kocke i poslužiti.

Savet