

Koh od griza (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 5 kašik griza

Preliv:

- 500 ml mleka
- 2 kašike šecera
- 2 vanile

Priprema

4 belanca dobro ulupati mikserom, pa u cvrst sneg postepeno dodati 4 kašika šecera. Mutiti i dalje mikserom, da se šecer dobro sjedini. Dodati žumanca i 5 kašika griza. Sad polako i pažljivo sve izmešati kašikom.

Sipati u podmazan pleh i brašnom posut pleh (tapsiji velicine 28). Staviti u zagrejanu rernu, i odmah smanjiti temperaturu na 180 stepeni. Koh je ispečen za oko 15 minuta.

Mleko za prelivanje kuva se dok se koh još pece, zajedno sa šecerom i 2 kesice vanil šecera. im se ispece, još vruc koh preliti vrelim mlekom.

Savet