

oko Koh



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- 8jaja
- 9 kašikagriza
- 6 kašikašecera
- 1 kesicavanil šecera
- 1 kašikakakaa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za prelivanje:

- 500 mlmleka
- 500 mlcokoladnog mleka
- 1 kesicašlaga

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. U drugoj ciniji umutititi žumanca sa šecerom, kakaom i vanil šecerom. Dodati umucena žumanca u sneg od belanaca i na kraju griz i prašak za pecivo. Pomešati lagano, da se sjedini, ne mikserom. Izliti u pleh, podmazan i posut brašnom, peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Mleko zagrejati do kljucanja pa vruc koh lagano prelitati vrucim mlekom. Ohladiti i služiti sa šlagom.

Savet

Ponekad, umesto okoladnog mleka, u obino mleko stavim 2 do 3 kašike Neskvika.