

Vojvoanski koh



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **11**jaja
- **27 kašike**šecera
- **2 litra**mleka
- **8 kašika**brašna
- **4 kašike**džema od kajsije ili šipka

Priprema

Zbog cega ovakav naziv ne znam,možda što je ovako slastan, a u Vojvodini, kažu, da se tako jede? Umutiti patišpanj od 5 jaja (prvo belanac) sa 5 kašika šecera i 6 kašika brašna. Ispeci u podmazanoj šerpi-tepsiji (ja sam pekla u šerpi,kako bih istu iskoristila u daljem postupku). Od 6 žumanca i 10 kašika šecera i 2 kašike brašna (ili manji puding od vanile) umutiti smesu i dodati 2 litra mleka, mešati krem na laganoj toploti dok se ne zgusne (paziti da se ne proguša). Umutiti cvrsto belanac sa 12 kašika šecera i dodati 4 kašike džema od kajsija ili šipuraka (ja sam stavljala mamin džem od šljiva, može da proe, ali je mnogo ukusniji sa navedenim). Preseci peceni i ohlaeni patišpanj na pola i filovati umucenim belancima u sredinu. Preliti filovani patišpanj skuvanim prohlacenim kremom. Kada patišpanj malo upije krem nafilovati odozgo preostalim umucenim belancima. Služi samo ohlaen kolac! Prijatno!

Savet

I ovaj kola je u vrelin letnjim danima pravila moja nana Zora. Radi seanja na nju, šaljem vam ovaj njen recept. Savet „predratnih domaica“ podmazan sud mašu nakvasiti („oplaknuti“) hladnom vodom i nikada vam se nee zalepiti peena masa za sud, ve e prosto skliznuti iz njega.