Koh sa karamel prelivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **100 g**griza
- **100 g**brašna

Preliv:

- **1,2 l**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

Umutiti 8 belanaca sa 8 kašika šecera, dodati 8 žumanaca, griz i brašno. Izliti u pleh i peci na 180 stepeni dok blago ne požuti, izvaditi iz rerne i preliti. Preliv: Karamelisati 5 kašika šecera da dobije zlatno žutu boju, dodati 2 dl mleka i kuvati dok se šecer ne istopi, zatim dodati i preostali 1 litar mleka i 1 vanilu i preliti pecenu koru. Posipati kašikom malo po malo dok ne upije.

Savet