

# **Karamel koh**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Bijeli dio:**

- **800 ml** mlijeka
- **4 kašike** šecera
- **5 kašika** griza
- **3** bjelanceta

### **Karamel dio:**

- **800 ml** mlijeka
- **130 gr** šecera
- **3** žumanca
- **5 kašika** gustina

## **Priprema**

Umutiti bjelanca i 2 kašike šecera. Mlijeko staviti da prokuha, pa dodati 2 kašike šecera i griz, miješajuci svo vrijeme, dok se masa ne zgusne. Kad krema dobije gustinu, maknuti sa vatre i dodati umucen snijeg od bjelanaca. Lagano izmješati, pa sipati u pleh, koji se ispere hladnom vodom. Ostaviti u frižider, da se ohladi i stegne!

Karamelizirati šefer, pa prelitи mlijekom. Kad se karamel otopi dodati umucena žumanca i gustin, miješajuci svo vrijeme. Kada krema dobije gustinu, prelitи preko griz-kreme. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Kad se koh ohladi, rezati na parcad!

## **Savet**

Poslužiti hladno!