

Karamel koh



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Bijeli dio:

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

Karamel dio:

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

Priprema

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

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

Savet

Poslužiti hladno!