

## *Koh od griza sa vocem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 9 kašika griza
- 1 l mleka
- 1 kesica vanile
- 300 g šecera
- 1 limun
- sezonsko voće

### **Priprema**

Belance umutiti u cvrstu penu, dodati žumanca, istruganu koru od limuna i griz. Masu sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju i koh ispeci na umerenoj temperaturi. Isiećeni koh izvaditi iz pecnice i pustiti ga da se ohladi pa ga preliter mlecnim prelivom pripremljen ovako: kuvati mleko sa šipkom vanile i šecerom do kljucanja, odmah vrelim prelivom preliter testo, ostaviti ga da upije i da se ohladi, pa ga pažljivo preseći na dve kore. Na donju koru pore?ati voće iz kompota, poklopiti gornjom korom, preliter ga ostatkom soka, pa ga iseci na kockice i služiti.