

## **Koh od griza (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za koh:**

- **6jaja**
- **6 kašika šecera**
- **1vanil šefer**
- **12 kašika griza**
- narendana kora od limuna
- **1,5 litarmleka**

### **Priprema**

Mikserom umutiti sneg od belanaca, staviti šefer i vanil šefer i mutiti dok se ne dobije cvrsta masa. Smanjiti brzinu mikseru i dodti jedno po jedno žumance, rendanu koru limuna i na kreju kašiku po kašiku griza.

Podmazati pleh, peci na 200 C dok ne porumeni. Za to vreme skuvati mleko sa 3 kašike šecera, pa vrelo prelitи preko koha.

### **Savet**