Koh sa višnjama

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu (koru):

- **250 g**petit ber keksa sa kakaom
- **po potrebi**mleko

Testo za koh:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **12 kašika**griza
- **1 kesica**praška za pecivo

Za I preliv:

- **1 l**mleka
- **4 kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Za II preliv:

- **1/2 l**mleka
- **2**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**gustina
- **300 g**višanja

Priprema

Kora: Keks samleti i zamesiti sa mlekom, da može da se formira kora. Uzeti pleh (moj pleh je bio velocine 34 x 20 cm), podmazati ga uljem i formirati koru od keksa.

Testo za koh: Odvojiti belanca od žumanaca. U dubljem sudu umutiti cvrst šne od belanaca, uz postepeno dodavanje šecera. Zatim dodavati, jedno po jedno, žumance i na kraju griz, pomešan sa praškom za pecivo. Sjediniti sastojke i sipati testo preko kore od keksa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Probati cackalicom da li je testo peceno.

Preliv I: Dok se testo pece, staviti litar mleka sa šecerom i vanilinim šecerom da prokljuca. Peceno testo izvaditi i preliti (sipacom) vrelim mlekom. Ostaviti da testo upije mleko.

Preliv 2: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti cvrsto belanca, sa dodatkom šecera, pa dodati žumanca. Umutiti, zatim dodati kašiku gustina i razrediti sa malo mleka, od pola litra. Ostatak mleka staviti da prokuva. U provrelo mleko sipati masu sa jajima, neprekidno muteci, žicom za mucenje.

Višnje odmrznuti, isceditі i iseckati. Kada se fil zgusnuo, skloniti ga sa šporeta, dodati višnje, sve dobro sjediniti i preliti preko koha. Ostaviti da se dobro ohladi. Iseci na kocke i uživajte u ukusu.

Savet