

Koh sa vanilom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 jaja**
- **7 kašika šecera**
- **7 kašikabrašna**
- **7 kašikagriza**

Za preliv:

- **2 l mleka**
- **8 kašika šecera**
- **5 kesica vanilin řecera**

Priprema

Žumanca odvojiti od belanaca. Mikserom umutiti prvo belanca, dodati řecer, pa žumanca. Kad se lepo umuti dodati brašno i griz i kašikom izmešati masu.

Sipati u pouljen pleh masu.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Nožem iseci koh na željene kocke i ostaviti da se ohladi.

Mleko skuvati zajedno sa šecerom i vanilin šecerom i vrucem preliti ohlaeni koh.

Služiti rashlaeno.

Savet