

Koh sa vanilom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 7 kašikagriza

Za preliv:

- 2 mleka
- 8 kašikašecera
- 5 kesicavanilin šecera

Priprema

Žumanca odvojiti od belanaca. Mikserom umutiti prvo belanca, dodati šecer, 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 šećerom i vanilin šećerom i vrućem preliti ohlađeni koh.

Služiti rashlađeno.

Savet