

Koh (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme priprave: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **8 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **4 kašike** griza
- **1** mleka
- **1 kesica** vanil šecera

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca, i umutite ih sa 6 kašika šecera, zatim kašiku po kašiku dodati brašno i griz i sve lepo umutiti.

Potom dodati postepeno cvrst sneg od belanaca, koji smo umutili u mešuvremenu.

Sve pažljivo izmešati i sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Pecite na 220 stepeni dok koh ne porumeni i naraste. Smanjite temperaturu na 200 stepeni i dovršite pecenje.

Mleko zagrejati, zašeceriti ga sa prreostale 2 kašike šecera i dodati vanil-šecer. Preliti koh. Ostaviti da koh upije tecnos i ohladi se.

Savet