

Plazma koh



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 20 kašikašecera
- 40 kašikamleka
- 10 kašikaulja
- 10 kašikabrašna
- 10 kašikagriza
- 250 gmlevene plazme
- 1prašak za pecivo
- 3 lmleka
- 4 kesicevanilin šecera

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca. U belanca dodati 20 kašika šecera i mutiti mikserom na najjačoj brzini.

Kada se belanca umute dodati žumanca zatim mleko i ulje, a onda postepeno dodavati brašno, griz, mlevenu plazmu i prašak za pecivo.

Vatrostalnu posudu nauljiti i posuti sa malo brašna i izruciti dobijenu smesu.

Peci na 200 C dok lepo ne požuti. U kuvano mleko sipati 4 kesice vanilin šecera. Vruc koh prelitati sa mlakim mlekom i ostaviti u rerni još 5 minuta. Služiti hladno. Prijatno!

Savet