

## ***Koh od griza (6)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

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

#### **Preliv:**

- **1** mleka
- **3 kesice** vanilin šećera
- **6 kašika** šećera

### **Priprema**

Umutiti 6 belanca sa 6 kašika šećera. Dodati žumanca, prašak za pecivo i na kraju griz. Sipati testo u podmazan pleh i staviti da se pece 20 minuta na 180 stepeni.

Za preliv: staviti mleko sa šećerom i vanilin šećerom da provri. Ispeceno vruće testo preliti vrućim mlekom. Ostaviti da se dobro ohladi pa tek onda poslužiti.

**Savet**