

Koh (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **8 kašika šecera**
- **4 kašike brašna**
- **4 kašike griza**
- **1 l mleka**
- **7 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**

Priprema

Rernu ukljuciti da se zagreva na 200 stepeni. Jaja mutiti mikserom, kad se sjedine dodati im šecer i nastaviti dok ne budu cvrstno umucena. Na kraju dodati brašno izmešano sa grizom, umutiti još malo da se sjedini pa izruciti u tepsiju koja je podmazana uljem i pobrašnjena. Staviti u rernu da se pece i odmah smanjiti temperaturu na 180 stepeni. Potrebno je 15-20 minuta da se lepo ispeče, a cim kora uhvati braonkastu boju prekriti kolac aluminijumskom folijom do kraja pecenja. Potpuno hladan kolac prelitи vrelim mlekom u kome su razmuceni šecer i vanilin šecer.

Savet

Ovo je bakin recept kolaa koji se bukvalno topi u ustima. :) Pei u tepsiji veliine 28.