

Koh (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Rernu uključiti da se zagreva na 200 stepeni. Jaja mutiti mikserom, kad se sjedine dodati im šecer i nastaviti dok ne budu cvrsto 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 ispece, a cim kora uhvati braonkastu boju prekriti kolac aluminijumskom folijom do kraja pecenja. Potpuno hladan kolac preliti vrelim mlekom u kome su razmuceni šecer i vanilin šecer.

Savet

Ovo je bakin recept kolača koji se bukvalno topi u ustima. :) Peči u tepsiji veličine 28.