

Koh preliven cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5+7 kašikašecera
- 8 kašikagriza
- 3 kašikebrašna
- 1 mleka
- 3 kesicevanilin šecera
- 3 štangle cokolade za kuvanje

Priprema

Odvojte žumanca od belanaca, pa mikserom najpre umutite belanca, dodajte 5 kašike šecera i jedno po jedno žumance. Kada se dobro umuti, dodajte griz i brašno i lagano izmešajte. Sipajte u podmazan i brašnom posut pleh, pa preko mase sipajte cokoladu rastoplenu sa malo mleka. Išarajte odozgo kašikom, blago pritiskajući, kako bi cokolada malo prodrila u masu.

Stavite u rernu da se pece, a za to vreme skuvajte mleko sa 7 kašika šecera i vanilom. Peceni koh prelijte vrelinim mlekom i ostavite da se dobro ohladi u frižideru.

Savet