

# **Koh preliven cokoladom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **5+7 kašika šecera**
- **8 kašika griza**
- **3 kašike brašna**
- **1 l mleka**
- **3 kesice vanilin 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 rastopljenu sa malo mleka. Išarajte odozgo kašikom, blago pritiskajuci, kako bi cokolada malo prodrla u masu.

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

## **Savet**