

Patin Koh od griza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **1 šolja za kafu** griza
- **1 štapić** vanile
- **3** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **1** limun - izrendana korica
- **10 g** putera
- **maloprezli** za posipanje pleha
- sos od vanile ili maline

Priprema

Pripremimo sastojke. Skuvati s malo masla i šipkom vanile litar mleka. Kad mleko provri, pažljivo i tankim mlazu sipati u njega jednu šolju za belu kafu griza, neprestano mešajući da griz ne bi zagoreo i da se ne bi ugrudvao. Mešati tako dok griz ne bude potpuno skuvan. Skinuti ga sa štednjaka i ostaviti da se hladi, a za to vreme u jednoj zdeli izmešati 3 žumanceta s 3 velike kašike kristal šecera. Zatim napraviti sneg od 3 belanceta, ostrugati koru od celog limuna i sve to umešati u rashlaeni gusti griz. Namazati kalup dobro maslom, posuti ga tucanom zemickom, usuti masu od griza i četvrt sata pred rucak peci u pecnici (rerni). Koh se ne sme vaditi iz pecnice pre nego što bude vreme da se iznese na sto, jer može lako da spadne. Pažljivo ga izruciti na staklenu zdelu, preliti ga prelivom od vanile i mleka ili soka od malina.

Patin originalni recept.

Savet

Recept je iz Patinog kuvara. Milsim da svi koji prate kulinatstvo znaju za Patu. Koh je malo drugaiji nego što ga ja pravim, ali nije ništa manje ukusan!