

Vocni koh



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koh:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **10** kašikagriza
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za prelivanje koha:

- **1/2** lhladnog mleka
- **2** kašikešecera
- **2**vanile

Za fil:

- **1** lmleka
- **4** kašikešecera
- **2** pudinga od vanile
- **1/2** margarina

Za ukrašavanje:

- **300** gšлага
- **250** mlkisele vode

I još:

- 1 kg nektarina

Preparacija

Umutiti belanca, dodati šefer, žumanca, griz, brašno i prašak za pecivo, pa sipati u podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Peceno preliti hladnim mlekom u koje smo rastopili šefer i vanilu.

Nektarine iseci na tanke kriške pa rasporediti preko prelivene kore.

Puding skuvati u mleku pa dodati margarin i mešati da se rastopi, i dok je vrue preliti preko voca.

Ostaviti da se skroz ohladi pa ukrasiti šlagom koji smo umutili sa kiselom vodom.

Poslužiti hladno.

Savet

Divan soan i osvežavajući kola, po želji možete koristiti bilo koje voće. Prijatno.