

Vocni koh



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koh:

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

Za prelivanje koha:

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

Za fil:

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

Za ukrašavanje:

- 300 gšlaga
- 250 mlkisele vode

I još:

- **1 kg**nektarina

Priprema

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

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Peceno prelići hladnim mlekom u koje smo rastopili šećer 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 vruće prelići preko voca.

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

Poslužiti hladno.

Savet

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