

Koh sa cimetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikagriza
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- 1,5 l mleka
- 3 kesicevanilin šecera
- 3 kašike šecera
- cimet

Priprema

Umutiti belanca u penu, pa dodati žumanca, mutiti. Zatim postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera, mutiti. Pa dodavati kašiku po kašiku griza, pa na kraju prašak za pecivo.

Smesu sipati u podmazan pleh i peci dok ne porumeni kora. Dok se kora pece, ugrijati mleko sa vanilin šecerom, šecerom i cimetom do ključanja.

Kad se kora ispece prelići vrelim mlekom i ostaviti da se ohladi. Služiti hladno.

Savet

Cimet daje poseban šmek! Prijatno!