

Koh (9)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **12 kašikagriza**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 lmlaka**
- **12 kašikašecera**
- **4 kesicevanilin šecera**

Priprema

Izmutiti belanca sa 6 kašika šecera i jednim vanilin šecerom. Smanjiti brzinu na mikseru pa dodati žumanca. Sve lepo izmutiti. Pomešati griz i prašak za pecivo pa sipati u jaja i izmešati kašikom. Jednu dublju šerpu (tako je moja baba pravila pa i ja isto pravim, koristim šerpu, a ne tepsiјu) namazati sa malo masti pa posuti brašnom. U nju izliti gotovu smesu i staviti da se pece. Za to vreme spremiti preliv.

U šerpicu staviti mleko, 6 kašika šecera i tri kesice vanilin šecera. Staviti na ringlu i kuvati oko pet minuta. Pecen koh izvaditi iz rerne i tako vruc Šerpu poklopiti i ostaviti tako da se skroz ohladi. Kada se koh ohladi staviti ga u frižider i služiti rashlaeno.

Savet