

Koh od griza (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 jajeta**
- **4 kašike šecera**
- **5 kašika griza**

Preliv:

- **500 ml mleka**
- **2 kašike šecera**
- **2 vanile**

Priprema

4 belanca dobro ulupati mikserom, pa u cvrst sneg postepeno dodati 4 kašika šecera. Mutiti i dalje mikserom, da se šecer dobro sjedini. Dodati žumanca i 5 kašika griza. Sad polako i pažljivo sve izmešati kašikom.

Sipati u podmazan pleh i brašnom posut pleh (tepsiji velicine 28). Staviti u zagrejanu rernu, i odmah smanjiti temperaturu na 180 stepeni. Koh je ispecen za oko 15 minuta.

Mleko za prelivanje kuva se dok se koh još pece, zajedno sa šecerom i 2 kesice vanil šecera. Im se ispeče, još vruc koh prelit vrelim mlekom.

Savet