oko Koh



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- **8**jaja
- **9 kašika**griza
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 kašika**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za prelivanje:

- **500 ml**mleka
- **500 ml**cokoladnog mleka
- **1 kesica**šlaga

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. U drugoj ciniji umutititi žumanca sa šecerom, kakaom i vanil šecerom. Dodati umucena žumanca u sneg od belanaca i na kraju griz i prašak za pecivo. Pomešati lagano, da se sjedini, ne mikserom. Izliti u pleh, podmazan i posut brašnom, peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Mleko zagrejati do kljucanja pa vruc koh lagano preliti vrucim mlekom. Ohladiti i služiti sa šlagom.

Savet

Ponekad, umesto okoladnog mleka, u obino mleko stavim 2 do 3 kašike Neskvika.