

Koh (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **5** kašika griza
- **1** kašika brašna

Za preliv:

- **1** mleka
- **1** kesica vanilin šecera
- **po želji** ekstrakta vanile
- **100 g** šecera

Priprema

Umutiti belanca u sneg i lagano dodavati šecer, vanilin šecer, a kad su belanca i šecer umuceni dodati i žumanca. Još malo mutiti pa onda umešati griz i brašno. Sipati u podmazan i brašnom posut tavec i peci u rerni na 200 C, oko dvadesetak minuta.

Dok se testo pece u mleko sipati šecer i vanilin šecer i cesto mešati da se šeceri istope. Po želji pojacati ukus vanile sipajuci kašicicu dve ekstrakta od vanile. Ispeceni koh ravnomerno prelitati sa pripremljenim prelivom i vratiti u iskljucenu rernu još 10-15 minuta. Onda ga izvaditi iz rerne i dobro ohladiti, pa ga seci na kocke željene velicine.

Savet

Koh je veoma poznata poslastica. Može se služiti sa raznim prelivima kao što su karamel, čokoladni, voćni ili vanil preliv. Ja sam prelila domaćim karamelom. Inače nekad se koh pravio tako što se u mleku skuva griz pa se u tu masu dodaju umućena žumanca sa šećerom i sneg od belanaca, pa onda peče u rerni. Takođe se koh pravio i sa voćem jabukama, trešnjama, bundevom... Takav koh zapravo liči na opštepoznati žuti kolač sa voćem.