

Koh (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **5** kašikagriza
- **1** kašikabrašna

Za preliv:

- **1** l mleka
- **1** kesicavanilin 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 uvec 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 preliti 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, okoladni, voni ili vanil preliv. Ja sam prelila domaim karamelom. Inae nekad se koh pravio tako što se u mleku skuva griz pa se u tu masu dodaju umuena žumanca sa šeerom i sneg od belanaca, pa onda pee u rerni. Takoe se koh pravio i sa voem jabukama, trešnjama, bundevom... Takav koh zapravo lii na opštepozнати žuti kola sa voem.