

## **Koh (14)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Preliv:**

- **1** l mleka
- **6** kašika šecera
- **3** kesice vanilin šecera

### **Priprema**

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca mutiti u cvrst sneg i po malo dodavati šecer. Kada su belanca dobro umucena isključiti mikser pa dodati žumanca, griz i prašak za pecivo pa varjacom umutiti. Uzeti pleh koji podmažemo uljem i pospemo brašnom. Koh peci na 180°C.

Dok se koh pece u šerpu sipati mleko, šecer i vanilin šecer i staviti na šporet da prokuva. Gotov koh preliti mlekom. Lagano i podjednako zalivati koh mlekom. Ostaviti da se dobro ohladi.

### **Savet**