

Koh (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **8 kašika**šecera
- **9 kašika**griza
- **1 kesica**praproška 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 šefer. Kada su belanca dobro umucena iskljuciti 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, šefer i vanilin šefer i staviti na šporet da prokuva. Gotov koh prelit mlekom. Lagano i podjednako zalivati koh mlekom. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet