

Koh sa cimetom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 16 kašikagriza
- 10 g cimeta
- 16 kašikašecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 1,2 l mleka

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, a griz izmešamo sa cimetom.

Belanca izlupamo u cvrst sneg i dodajemo jedno po jedno žumance lagano mešajuci i na kraju dodamo i griz. Laganim pokretima sjedinimo griz sa jajima smesu sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 15 minuta. Za to vreme stavimo mleko sa šecerom i vanilin šecerom da se kuva. Vrwo koh prelivamo vrelim mlekom.

Savet

Koh ostavimo da se ohladi i da lepo upije mleko i spremno za služenje.