

Koh sa karamelom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **6 kašika**šecera
- **10 kašika**griza

Preliv:

- **6 kašika**šecera
- 1 mleka
- **3 kesice**vanilin šecera
- 1 **kantica**karamel premaza

Priprema

Umutiti penasto belance pa postepeno dodati šecer, žumance i griz. Staviti koru da se pece na 200°C dok ne porumeni. Za to vreme mleko, šecer i vanilin šecer pomešati i staviti na ringlu (nije obavezno da vri, dovoljno je da se istopi šecer i da se smesa smlaci). Kada se kora malo prohladi sipati kutlacom preliv svuda ravnomerno dok ne upije sve i staviti kada se ohladi na sobnu temperaturu u frižider. Pre posluživanja preliti karamel.

Savet

Prelako za spremanje a preukusno, jedino je bitno dobro ohladiti pre posluživanja :)