

Vegetarijanski koh



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 8 kašika šecera
- 12 kašika mleko
- 12 kašika ulje
- 8 kašika brašna
- 3 kašike kakao praha
- 1 prašak za pecivo
- Za preliv:
- 500 ml mleko
- 12 kašika šecera
- Za glazuru:
- 50 ml mleko
- 4 kašike šecera
- 90 g maslaca
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, ulje i mleko, neprekidno muteci mikserom. Zatim, mikser isključiti te umešati brašno pomešano sa kakao prahom, praškom za pecivo i lagano izmešati ruknom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pouljen i brašnom posut pleh (srednjih dimenzija) i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne i ostaviti je da se dobro ohladi.

Za preliv: Zagrejati mleko i šecer, pa vrućim prelivom preliti ohlaenu koru.

Za glazuru: U šerpicu usuti mleko, dodati šecer i staviti na vatru. Kad provri dodati maslac i cokoladu za kuvanje. Kuvati dok se sastojci ne sjedine. Kada smesa postane glatka, skloniti šerpu sa vatre...

...te dobijenom smesom preliti kolac.

Ostaviti da se ohladi. Seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet