Koh od griza (11)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4**krupnija jajeta
- **2 vršne kašike**šecera
- **8 vršnin kašika**griza
- **1/4** limuna - izrendana kora

Preliv:

- **750 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Zakuvati mleko sa šecerom i vanilin šecerom. Ako je u pitanju dugotrajno mleko, kada bude prokljucalo, a šecer se otopio, promešati i skloniti s vatre jer nije potrebna duža termicka obrada. Mleko nikako ne bi trebalo da zagori. Ostaviti ga da se hladi. Oprati limun sodom bikarbonom, posušiti ga i izrendati 1/4 kore. Izmeriti i prosejati griz. Posudu za pecenje namazati i posuti brašmžom, a višak brašna otresti. Iskrojiti i postaviti pek-papir na dno posude. Na slikama je silikonski kalup i isti postupak. Ukljuciti rernu da se greje na 200°C. Odvojiti belanca i žumanca vodeci racuna da u belancima ne ostane ni traga od žumanaca, jer se nece umutiti onako kako bi trebalo. Belanca kratko mutiti mikserom, pa dodavati jednu po jednu kašiku šecera i nastaviti s mucenjem dok ne postignemo cvrst šam. Zatim dodavati jedno po jedno žumance, a mikser podesiti na najmanju brzinu. Staviti izrendanu koru od limuna u testo. Dodavati jednu po jednu kašiku griza i promešati varjacom izmeu dodavanja.

Sipati testo u posudu za pecenje, staviti je u zagrejanu rernu i peci kolac dvadesetak minuta, ili dok ne porumeni. Proveriti pomocu cackalice da li je patišpanj pecen. Bocnuti ga do dna i ako na drvcetu nema ni traga od testa - pecen je. Ispecen patišpanj izvaditi iz kalupa, skinuti papir prebaciti ga, s dnom okrenutim na gore, u cistu staklenu, keramicku, ili neoštecenu emajliranu posudu. Donja strana lepše izgleda, ali ga svakako možemo zadržati i u prvobitnom položaju, samo ne zaboraviti na skidanje papira!

Procediti mleko i polako preliti kolac, pa ga ostaviti da upije mleko i da se ohladi. Koh cuvati u frižideru, a posudu pokriti da se ne bi osušio.

Savet

Jednostavna i ekonomina poslastica iz detinjstva i pomalo zaboravljen kola. Recept je iz mamine sveske - polovina mere, tek da se zasladimo. Kola nije presladak, soan je ali ne pliva u mleku. Svih sastojaka ima taman koliko je potrebno. Navedene mere su za okruglu posudu prenika 21 cm, ili za 6 solidnih paria kolaa visine oko 4 cm.