

Koh (16)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 16 kašikagriza
- 1linun
- 16 kašikašecera
- 2 kesicevanil šecera
- 1.2 lmleka

Priprema

Žumanca odvojimo od belanaca.

Belanca izlupamo u cvrst šam, uz mešanje dodajemo jedno po jedno žumance i na kraju laganim pokretima umešamo griz i rendanu koricu limuna.

U pleh kapnemo par kapi ulja i ubrusom razmažemo sipamo smesu i ravnomerno razporedimo po plehu.

Pecemo na 180C oko 15 minuta dok porumeni za to vreme kuvamo mleko sa šecerom i vanil šecerom.

Na vruc koh supamo vruce mleko.

Rashladimo koh i spremno za posluženje.

Savet

Lagana i sona poslastica.