

Koh keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **150** gšecera
- **200** mlmleka
- **100** gpšenicnog griza
- **300** gmlevenog keksa
- **1**vanilin šecer
- **1** kesicaprška za pecivo

Preliv:

- **700** mlmleka
- **300** mlslatke pavlake
- **80-100** gšecera
- **2**vanilin šecera

I još:

- malokakaa

Priprema

Dobro umutiti jaja mikserom, postepeno dodavati šefer i vanilin, mutiti, a onda sipati mleko. Još malo mutiti, potom postepeno dodavati griz, prašak za pecivo i keks, mešajuci rucno.

Pleh podmazati i posuti brašnom, sipati smesu, a onda staviti da se pece na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za preliv prokuvati šecere sa mlekom, dodati slatku pavlaku i kuvati, pazeci da ne provri. Skloniti sa vatre i prohladiti 10-tak minuta. Kolac izbockati viljuškom i zaliti. Dobro ga ohladiti u frižideru, posuti kakaom i poslužiti.

Savet