

Koh od griza (2)

Sastojci

Kora:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 10 kašika griza
- 1 praška za pecivo

Preliv:

- 2 l mleka
- 500-600 g šecera
- 1 vanillin šecer

Priprema

Umutiti mikserom penasto belanca, dodavati kašiku po kašiku šecer kristal, a zatim i žumanca, jedno po jedno. Isključiti mikser, pa dodati griz, brašno i prašak za pecivo, pa varjacom pažljivo izmešati i izjednaciti masu, narocito promešati po dnu, jer griz i brašno, zbog težine, padnu na dno, pa pri izlivanju u tepsiju, ostaju u posudi u kojoj je mucena masa.

Podmazati tepsiju uljem i posuti brašnom (za ovu kolicinu dovoljna je tepsija velicine 35x25 cm ili slicna), pa izliti masu.

Peci u zagrejanj rerni 25 minuta na 180 stepeni (ako previše greje gornji grejac, staviti samo preko sredine komad alu-folije, ali ne pokrivati potpuno, da se koh ne potpari).

Peceno je kad se koh odvoji od stranica tepsije, a može se probati i ubadanjem cackalice, pa ostaviti da se prohladi.

U šerpi skuvati mleko i šecer, a kad provri, dodati 1 vanillin šecer (kolicina mleka i šecera zavise od toga koliko volite sladak i saftan kolac, ali u principu, za koh treba puno mleka).

Vrelo mleko prelivati postepeno preko prohladjenog kolaca, nikako izruciti odjednom, da se ne napravi rupa.

Koh treba da pliva u mleku, ali ce ubrzo svo mleko biti upijeno.

Može se služiti topao koh, a u vrelin letnjim danima je idealna hladna poslastica (u leto koh držati u frižideru i zbog hladnoce letnje poslastice, ali i zbog kvarljivosti mleka na sobnoj temperaturi).

Ovo je klasicna (osnovna) varijanta koha, za koji važi pravilo – koliko jaja, toliko kašika šecera, griza i brašna, mada ja uvek stavim malo manje brašna, da ne bude "dekav").

Svaki koh se, po želji, može improvizovati i obogatiti (caramel-kremom, makom, vocem, vocnim prelivima, cokoladom, rumom, ...).