

okoladni koh od griza



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 celih**jaja
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**pšenicnog griza
- **1 l**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 g**cokolade
- **1 kašika**kakaa

Priprema

Umutite 7 belanaca sa 7 kašika šecera, dodajte zatim 7 žumanaca i još malo mutite. Dodajte 7 kašika griza pa varjacom polako umešajte. Pleh podmažite mašcu i pospite brašnom, izlijte dobijenu smesu i pecite na 200 stepeni 10 minuta.

U jedan litar mleka stavite 2 kesice vanilin šecera, 100 gr otopljene cokolade, 1 kašiku kakaa i prokuvajte.

Kada je smesa ravnomerno pecena izvadite iz rerne, prelite prokuvanim mlekom i vratite još 1-2 minuta. Ostavite da se prohladi, secite na kocke i služite.

Savet