Karamel koh sa plazma keksom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **9 kašika**šecera
- **20 kašika**mleka
- **5 kašika**griza
- **300 g**mlevene plazme
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **1,5 l**mleka
- **150 g**šecera

Priprema

Odvojte belanca od žumanaca. Umutite belanca u cvrst sneg pa postepeno dodajte šecer. Kada se sav šecer rastopi, dodajte žumanca i mutite najmanjom brzinom još minut-dva a zatim dodajte mleko, griz, keks i prašak za pecivo. Sve dobro sjedinite, sipajte u odgovarajuci pleh koji ste predhodno podmazali uljem i posuli brašnom. Pecite u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni oko pola sata (zavisno od rerne).

Za to vreme u sud sipajte šecer da se otopi i kada dobije karamel boju, dodajte mleko pa kuvajte dok se sav

šecer ne istopi.

Pecen koh izvadite iz rerne i odmah ga prelijte vrelim prelivom. Ostavite da se dobro ohladi u frižideru, zatim ga secite na željene kocke i poslužite. Prijatno!

Savet