

Griz koh



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 16 kašikagriza
- 16 kašikašecera
- 2 kesice vanil šecera
- 1.5 lmleka

Priprema

Žumanca odvojimo od belanaca, u ciniju spremimo potrebni griz.

Belanca i miksamo u cvrst šam smanjimo brzinu mikser po dodajemo jedno po jedno žumance i na prahu lagano umešamo griz, dobijenu smesu sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 20 minuta da porumeni. Dok se koh pece ugrijemo mleko sa šecerom i vanil šecerom da bude vruca netreba da prokljuca.

Vreo kolac prelijemo vrucim mlekom.

Ostavimo 2-3h da se lepo prohladi pre služenja.

Savet

Vrlo soan I ukusan, a tako jednostavan.