Koh sa cokoladom

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike griza
- malo praška za pecivo

Za fil:

- 3 jajeta
- malo mleka
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 2 vanilin šecera
- 125 g maslaca
- 100 g cokolade
- 1 šlag

Priprema

Dobro umutite belanca, pa dodajte šecer i žumanca. U umucenu smesu sipajte brašno, griz i malo praška za pecivo. Prerucite je u podmazan vatrostalni pleh i 15 minuta pecite.

Pecen koh prelijte vrucim mlekom.

Za fil: Umutite žumanca sa malo mleka, šecerom i vanilin šecerom, umešajte brašno i kuvajte na pari.

Fil sjedinite sa maslacom i cokoladom, pa onda sa snegom od belanaca.

Nafilujte koh i premažite ga umucenim šlagom.