

Koh sa kajsijama



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika griza
- 6 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 1 l mleka
- 7 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 2 kesice šlaga
- polovine kajsija

Priprema

Žvrsto umutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera, dodavati jedno, po jedno žumance. Dodati griz i brašno, promešati varjacom da se smesa ujednaci. Smesu sipati u pleh i peci na 200 C, oko 15 minuta.

U međuvremenu, mleku dodati 7 kašika šecera i 2 vanilin šecera, staviti da prokljuca.

Izvaditi kolac iz rerne, ali ga ostaviti u plehu i preliti ga mlekom. Ostaviti da se ohladi.

Na ohlažen kolac, režati kajsije sa razmacima za šlag, ili dekorisati po želji.