

# Vojvoanski koh



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **11jaja**
- **27 kašike šecera**
- **2 litramleka**
- **8 kašikabrašna**
- **4 kašikedžema od kajsije ili šipka**

## Priprema

Zbog cega ovakav naziv ne znam, možda što je ovako slastan, a u Vojvodini, kažu, da se tako jede? Umutiti patišpanj od 5 jaja (prvo belanac) sa 5 kašika šecera i 6 kašika brašna. Ispeci u podmazanoj šerpi-tepsi (ja sam pekla u šerpi, kako bih istu iskoristila u daljem postupku). Od 6 žumanca i 10 kašika šecera i 2 kašike brašna (ili manji puding od vanile) umutiti smesu i dodati 2 litra mleka, mešati krem na laganoj topлоти dok se ne zgusne (paziti da se ne progruša). Umutit cvrsto belanac sa 12 kašika šecera i dodati 4 kašike džema od kajsija ili šipuraka (ja sam stavljala mamin džem od šljiva, može da proe, ali je mnogo ukusniji sa navedenim). Preseći peceni i ohlaeni patišpanj na pola i filovati umucenim belancima u sredinu. Preliti filovani patišpanj skuvanim prohlaenim kremom. Kada patišpanj malo upije krem nafilovati odozgo preostalim umucenim belancima. Služi samo ohlaen kolac! Prijatno!

## Savet

I ovaj kola je u vrelim letnjim danima pravila moja nana Zora. Radi seanja na nju, šaljem vam ovaj njen recept. Savet „predratnih domaica“ podmazan sud mašu nakvasiti („oplaknuti“) hladnom vodom i nikada vam se nee zlepiti peena masa za sud, ve e prosto skliznuti iz njega.