

Koh od griza (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 supenih kašika**šecera
- **12 supenih kašika**griza
- 1 mleka
- **5 kašika**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Umutite sneg od belanaca, dodajte 6 kašika šecera, žumanca i dvanaest kašika griza (griz mešajte varjacom da se ne pokvari sneg). Sve stavite u dublji pleh i pecite na 200 C u prethodno zagrejanjoj rerni oko 15 minuta.

U litar do litar i po mleka stavite (po ukusu) 2-7 kašika šecera i tri vanili šecera. To zagrejte da se šecer rastopi.

Kada koh lepo porumeni izvadite iz rerne i lagano prelijete zaslaženim mlekom koje ste ranije pripremili.

Savet

Količine mleka i šećera za prelivanje variraju po ukusu. Neko će staviti 1 litru i dve kašike šećera, a neko više voli 1,5 mleka i 7 kašika šećera.