

## **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 l 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 zagrejanoj 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 zaslaenim mlekom koje ste ranije pripremili.

### **Savet**

Koliine mleka i šeera za prelivanje variraju po ukusu. Neko e staviti 1 litru i dve kašike šeera, a neko više voli 1,5 mleka i 7 kašika šeera.