

## ***Koh od griza (video)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koh:**

- 5jaja
- 80 gšecera
- 80 gbrašna
- 80 ggriza
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Za preliv:**

- 1 mleka
- 80 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera

### **Priprema**

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja mikserom. Šecer dodavati postepeno da smesa postane penasta. Smanjiti brzinu na mikseru, dodati postepeno brašno, zatim griz i na kraju prašak za pecivo. Smesu dobro ujednaciti.

Pleh premazati uljem i izliti pripremljenu smesu.

Peci u prethodno zagrejanom rerni na 190 C, (oko 30 minuta) dok ne dobije lepu žuckastu boju.

1 l mleka staviti u šerpu u kojoj cete prokuvati preliv, dodati šecer i vanil šecer i izmešati. Staviti na ringlu da

prokuva. Kada mleko prokuva, skloniti da se malo prohladi.

Koh ohladiti pa kašikom po celoj površini prelivati, da postepeno koh upije celu kolicinu mleka. Kolac pustiti skroz da se ohladi, Najbolje je da ostane u frižideru tokom cele noci. Sutradan iseci i poslužiti, ukrasiti po želji svaku kocku posebno. Prijatno.

### **Savet**

Pleh u kome sam pekla je 22x22 cm. Ukasila sam sa šlagom i rendanom čokoladom. Vi možete po želji ukrasiti, topingom, rendanom čokoladom, šlagom, kakaom....