Koh od griza



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **11 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **8 kašika**griza
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **600 ml**mleka
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanil šecera burbon

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti.

Dodati šecer i mutiti. Kada se šecer istopio dodati žumanca i mutiti.

Dodati brašno, griz, prašak za pecivo. Sjediniti.

Pleh za pecenje podmazati uljem i posuti brašnom. Uliti smesu ravnomerno.

Ukljuciti rernu na maximum, ubaciti pleh i smanjiti na 200 stepeni. Peci oko 15 minuta. Proveriti cackalicom.

Dok se kora pece skuvati sirup. Staviti 600 ml mleka, šecer i vanil šecer da se kuva.

Vrelu koru preliti vrelim sirupom. Ostaviti da se ohladi.

Seci i služiti. Prijatno!

Savet

Koristite mali pleh kako bi kolac bio deblji. Ja sam stavila burbon vanilin šeer, ali Vi možete i obian. Ovo je stari recept, ali je veoma ukusan, mek I soan. Prijatno!