Vojvodin koh



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9**jaja
- **8 kašika**pšenicnog griza
- **16 kašika**šecera
- **1,5 l**mleka
- **2** vanilin šecera
- **2 kašike** marmelade od višanja
- **2 kašike**marmelade od kajsija
- **2 kašike**brašna
- **po želji**voce/mleveni lešnik za dekoraciju

Priprema

Umutiti mikserom 5 belanaca u cvrst sneg. Posebno umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika šecera, koji dodavati postepeno, kašiku po kašiku, dok se ne dobije glatka smesa. Dodati 8 kašika griza i sve dobro izmešati. Smesu od žumanaca staviti u penu od belanaca i pažljivo sve izmešati kašikom da se lepo sjedini. Šerpu od 3 litra pouljiti i posuti brašnom, pa izliti smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 20 minuta. Kada je patišpanj ispecen, izvaditi ga iz rerne (ne vaditi iz šerpe) i premazati izmešanom marmeladom. Zatim izmiksati u cvrst sneg 4 belanca uz postepeno dodavanje 5 kašika šecera, pa premazati preko marmelade. Staviti koh sa belancima u rernu na 180 stepeni C 10-ak minuta da se belanca prosuše. Izvaditi iz rerne i iseci na 8 parcadi, kao tortu, a svako parce malo špatulom odvojiti.

Preostala 4 žumanca dobro izmiksati sa 6 kašika šecera i dodati 2 kašike brašna, pa prokuvati na pari u 1,5 litara mleka sa 2 vanilin šecera, da se malo zgusne.

Kada se koh prohladi, lagano, kutlacom sipati krem od žumanaca i mleka preko belanaca i ostaviti da koh upije preliv i da se potpuno ohladi.

Po želji dekorisati izmiksanim vocem (maline, višnje), ili mlevenim lešnicima. Ako se koristi voce, ostaviti 3 kašike krema sa žumancima i izmiksati sa vocem.

Savet