

## **Koh (11)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **10** jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**griza

#### **Preliv:**

- **2** mleka
- **10 kašika**šecera
- **3** vanil šecera

### **Priprema**

Rernu zagrejati na 200 C, a pleh podmazati uljem i posuti brašnom. Ovo je dupla mera za pleh od šporeta. Belance i žumance odvojiti pa umutiti šne od belanaca sa postepenim dodavanjem šecera. Zatim dodati žumanca i griz i PROMEŠATI VARJAŽOM. Nikako ne mutiti mikserom. Sipati smesu u pleh i peci dok ne porumeni nekih 15-20 minuta.

U mleko dodati šecer i vanil šecer i skuvati ga. Kada pocne da vri skinuti sa vatre.

Kada je koh pecen, a mleko skuvano uzimamo polako kutlacom mleko i sipamo po kohu pažljivo da se korica ne bi skinula. Sipamo svo mleko da bi dobro upilo.

Ostavimo da se polako hladi pa stavimo u frižider i služimo. Obožavam koh i podseca me na detinjstvo. Uživajte!

## **Savet**

Koh je vrlo lak i jeftin kola?, a svi ga vole i rado jedu. Koliko god da napravim malo je...