

# **Koh od griza sa ukusom šumskog voca**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **12** kašika griza
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** l mleka
- **3** kesice vanil šecera
- **6** kašikašecera
- **100** ml preliva šumsko voce

## **Priprema**

Izmutiti belanca sa šecerom. Dodati žumanca, prašak za pecivo i griz. Dublju tepsiјu ili šerpu podmazati margarinom pa posuti brašnom. Sipati izmucenu smesu i staviti da se pece na 180 stepeni oko 30 minuta. Probati viljuškom da li je peceno.

Staviti mleko sa šecerom i vanil šecerom da provri. Kada provri malo po malo prelivati preko pecenog koga.

Dok je vruce premazati prelivom od šumskog voca, a onda ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a posle u frižider.

Služiti dobroooo rashladjen i uživati u kohu sa ukusom šumskog voca.

**Savet**