



KOH OD GRIZA

Skuvati s malo masla i šipkom vanile litar mleka. Kad mleko provri, pažljivo i tankim mlazem sipati u njega jednu šolju za belu kafu griza, neprestano mešajući da griz ne bi zagoreo i da se ne bi zgrudvao. Mešati tako dok griz ne bude potpuno skuvan. Skinuti ga sa štednjaka i ostaviti da se hladi, a za to vreme u jednoj zdeli izmešati 3 žumanceta s 3 velike kašike kristal-šećera. Zatim napraviti sneg od 3 belanceta, ostrugati koru od celog limuna i sve to umešati u rashlađeni gusti griz. Namazati kalup dobro maslom, posuti ga tucanom zemičkom, usuti masu od griza i četvrt sata pred ručak peći u pećnici (rerni). Koh se ne sme vaditi iz pećnice pre nego što bude vreme da se iznese na sto, jer može lako da spadne. Pažljivo ga izručiti na staklenu zdelu, preliterati ga prelivom od vanile i mleka ili soka od malina.