

Сербский кох готовят в каждой семье в Сербии, часто в выходные. Это поистине национальное блюдо.

Готовится десерт из самых простых ингредиентов, но от этого он только выигрывает. Кох очень полезен детям!

Ингредиенты (на 20 порций):

Яйца – 6 штук

Сахар – 9 ст. ложек

(6 для теста + 3 для пропитки)

Манка – 4 ст. ложки с горкой

Мука – 4 ст. ложки с горкой

Разрыхлитель – 1 ч. ложка

Ванильный сахар – 1 пакетик

Молоко – ½ литра



Способ приготовления:

1. отделяем белки от желтков (большая и малая миски)
2. взбиваем белки, добавляя постепенно сахар
3. вмешиваем по одному желтки
4. добавляем лопаточкой манку, муку и разрыхлитель
5. смазываем маслом форму (или бумагу для выпечки)
6. включаем духовку на 180°, ставим форму на 25 мин.
7. вынимаем из духовки, даём остыть
8. в это время доводим до кипения молоко с сахаром
9. в горячее молоко высыпав ванильный сахар
10. остывший кох разрезаем на части
11. поливаем сверху горячим молоком весь кох
12. даём остыть (затем в холодильнике) и подаём