

Kolac tri mleka - Tres leches



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6**jaja
- **200** gbrašna
- **125** gomekšalog putera
- **150** gkrystal šecera
- **na vrh nožasoli**
- **1 supena kašikaekstrata od vanile**

Za preliv kolaca:

- **400** mlkokosovog mleka
- **100** mlneumucene slatke pavlake
- **100** mlmleka
- **6** supenih kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera

Za ukrašavanje kolaca:

- **100** mlslatke pavlake

Priprema

Biskvit: u mix posudi umutiti belanca u cvrsto šne. U drugoj mix posudi staviti puter, so, šecer i prašak za pecivo i mutiti da bude kremasto, dodati žumanca i još malo mutiti. Zatim sa varjacom lagano umešati šne od

belanaca i lagano dodati brašno. Sipati u pleh podmazan puterom i posut brašnom. Biskvit peci 15 minuta na 180 stepeni. Pecen biskvit odmah izbockati viljuškom i ostaviti da se ohladi najmanje sat vremena.

Kokosovo mleko zagrevati da se fino otopi ali nesme da provri. Dodati slatku pavlaku i mleko sve fino sjediniti, dodati šefer i vanilin šecera. Na ohlaen biskvit sipati pola preliva i sacekati pet minuta pa preliti i ostatak fila. Preliven kolac ostaviti u frižider da prenoci. Kolac polako upija preliv. Sutradan umutiti slatku pavlaku i ukrasiti kolac. Prijatno.

Savet