

Tri lece



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 1 l mleka
- 350 g mleka u prahu
- 300 ml kreme od karamela

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mešati mikserom belanca sa 10 kašika šecera, dodati žumanca i 10 kašika brašna, pomešati sa kašikom. Pleh premazati masnom i posuti brašnom. Dodati smesu i peci prvih pet minuta na 250 stepeni, pa onda smanjiti temperaturu na 180, još 25 minuta, ali obavezno pratiti da se ne prepece. Kada bude peceno ostaviti da se ohladi. Dok se hladi kolac, uzeti litru mleka pomešati sa mlekom u prahu, da se ne dobiju grudvice, i dodati slatku pavlaku (hopla). Sve to dobro promešati i preliti mlak kolac, ostaviti da upije i da se ohladi. Kada se ohladi premazati kremom od karamela. Ostaviti u frižider na hladnom.

Savet