

Tatlije

Sastojci

Potrebno je:

- 1,25 l mleka
- 2 kesice vanilinog šecera
- 400 g griza
- 100 g butera
- 80 g šecera
- 8 jaja

Za sirup:

- 1 kg šecera
- 0,5 l vode
- 1 kesica vanilinog šecera
- limun

Priprema

Zagrejte mleko, pa mu dodajte vanilin šecer (2 kesice). Kada uzvri, ukuvajte lagano griz. Kada se griz zgusne, skinite ga sa šporeta i ohladite. Umutite penasto buter i šecer, pa dodajte jedno po jedno jaje, a zatim ohlađen griz. Dobro izmešajte tako da dobije glatku, jednolicnu masu. Pleh podmažite buterom, pa na njega poreajte kolacice koje ste oblikovali od pripremljene mase. Na sredini ih malo pritisnite. Pecite na 200 stepeni dok ne porumene.

Kilogram šecera prelijte vodom, dodajte mu vanilin šecer i isecen limu, pa kuvajte dok ne dobijete gust sirup. Tim sirupom prelijte pecene tatlije i ostavite ih da se ohlade.