

Kolac od tri mleka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 13 kašikašecera
- 13 kašika mleka
- 13 kašika ulja
- 3 kašikemleka u prahu
- 15 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- Za šerbet:
 - 1 mleka
 - 500 mlslatke pavlake
 - 4 kašikemleka u prahu
 - 8 kašikašecera
- Za preliv:
 - 5 kašikašecera
 - 1puding sa ukusom karamele ili lešnika

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati mleko, ulje, mleko u prahu i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u namazan pleh i peci. U šerpu sipati mleko, mleko u prahu, slatku pavlaku, šećer i skuvati. Kad se skuva prelići preko kolaca. I kolac i šerbet treba prethodno prohladiti. Šećer karamelizovati i u njemu skuvati puding sa vodom. Preliti preko natopljenog kolaca. Ostaviti da se ohladi i onda seci i služiti.

Savet