

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 l mleka**
 - **500 ml slatke pavlake**
 - **4 kašikemleka u prahu**
 - **8 kašikašecera**
- Za preliv:
 - **5 kašikašecera**
 - **1 puding sa ukusom karamele ili lešnika**

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, 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, šefer i skuvati. Kad se skuva prelititi preko kolaca. I kolac i šerbet treba prethodno prohладити. Šefer karamelizovati i u njemu skuvati puding sa vodom. Preliti preko natopljenog kolaca. Ostaviti da se ohladi i onda seci i služiti.

Savet