

Kolac tri mleka - Tres leches



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 200 gbrašna
- 125 gomekšalog putera
- 150 gkristal 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 šećer i vanilin šećera. Na ohlaen biskvit sipati pola prelive i sačekati pet minuta pa prečiti i ostatak fila. Preliven kolac ostaviti u frižider da prenoci. Kolac polako upija preliv. Sutradan umutiti slatku pavlaku i ukrasiti kolac. Prijatno.

Savet