

Trilece



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 250 gšecera
- 400 gbrašna
- 3 kesicevanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv kore:

- 500 mlslatka pavlaka
- 250 gmlijeka u prahu
- 1,5 lmlijeka

Za dekoraciju:

- 100 mlkaramel preлива

Priprema

Od gore navedenih sirovina umutiti koru.

Smjesu izliti u pleh i peci na 180 C oko 40 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz pleha i u pleh sipati slatku pavlaku i ponovo vratiti koru. Mlijeko i mlijeko u prahu dobro sjediniti da nema grudvica i preliti preko kore. Ostaviti u frižider da se ohladi.

Sjeci na kocke i služiti sa karamel prelivom (posebno objavljen recept).

I ukus i miris!PRIJATNO!

Savet