

Trilece (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6jaja
- 100 gšecera
- 200 gbrašna
- 1vanilin šecer
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za preliv:

- 500 mlslatke pavlake
- 100 gmleka u prahu
- 800 mlmleka

Za premazivanje:

- 300 gkaramel krema

Priprema

Umutiti belanca pa postepeno dodavati šecer i vanilin šecer. Kada su belanca dobro umucena dodavati jedno po jedno žumance, izmešati pa polagano dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kada dodajete brašno onda smanjte mikser na najslabiju brzinu i samo lagano izmešajte.

Smesu uliti u tepsiju obloženu pek papirom i peci oko 20-25 minuta na 180 stepeni. Pustiti da se patišpanj malo ohladi pa ga izvadite iz tepsije i nožem izbodite na više mesta. U tepsiju ulijte slatku pavlaku (300 ml) pa onda na nju položite patišpanj naopacke okrenut (onaj deo što je bio gore sad ide dole). Ostavite da odstoji 10ak minuta pa zatim izmešajte mleko, mleko u prahu i 200 ml slatke pavlake (mleko u prahu pomešati sa kravljim mlekom, razbiti sve grudvice pa onda dodati slatku pavlaku), pa njime prelijte patišpanj odozgo. Pustite malo neka odstoji da mleko finu upije pa premažite karamel kremom. Dobro ohladite i uživajte u ovome predivnom kolacu.

Savet

Za ovaj kola je veoma bitno da nabavite dobar karamel krem jer je on kljuni sastojak za lep ukus ovoga kolaa. Tepsija u kojoj sam pekla kola je 20x30cm.