

Tri lece, na moj nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **6** žumanaca
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **200 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Preliv:

- **400 ml** slatke pavlake
- **350 ml** kondenzovanog mleka
- **800 ml** mleka

Karamel:

- **300 g** šecera
- **300 ml** slatke pavlake
- **malomlevenih** oraha za ukras

Priprema

Pripremimo namirnice.

Belanca odvojiti od žumanaca, pa sa šećerima umutiti u cvrst šlag. Potom dodavati jedno po jedno žumance i izmiksati.

Špatulom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa izliti u pleh obložen pek papirom.

Peci na 180 stepeni 20.tak minuta.

Izvaditi patišpanj iz pleha i izbockati ga sa obe strane.

Slatku pavlaku zagrejati i sipati u pleh.

Vratiti patišpanj u pleh, s tim da sad donja strana bude gore. Obicno mleko i kondenzovano zagrejati i preliti preko. Patišpanj ce ga brzo upiti.

Za to vreme spremite karamel preliv. Na laganoj vatri otopiti šećer,pa dodati slatku pavlaku. Kuvati na laganoj vatri da se sve lepo otopi.

Preliti preko kolaca koji je upio preliv. Malo prohladiti,pa posuti orasima.Ovo nije neophodno, ja sam htela da ga malo ukrasim, ali nije bilo potrebe, no, ja volim orahe...

Kolac staviti u frižider, pa seci na kocke.

Savet

Orahe nemojte stavljati ako ne volite-izvorno i ne idu na ovaj kola?, ali prosto sam želela da nešto dodam jer volim da malo izmenjam recepte... Verujem da ?e biti ovakvih i onakvih komentara, no, ostajem pri tvrdnji da recepti služe i da se modifikuju, pa makar oni i bili klasi?i-imala sam prilike da se uverim u to... No, kako-god, ni malo nije izgubio na ukusu, koji je prepoznatljiv-tri vrste mleka, karamel, naprotiv, orasi su ga samo obogatili, ali, uvek se mogu izostaviti... Prijatno!