

Trilece (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 200 gbrašna
- 100 gšecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 400 g (376 ml) - 1 konzervicakondenzovanog mleka
- 400 mlslatke pavlake
- 600 mlobicnog mleka
- 2 kesiceburbon vanila šecera
- malotopinga karamele

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, zatim dodati šecer i jedno po jedno žumance. Nakon toga dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako sjediniti. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta da lepo porumeni. Peci na pek papiru. Dok se patišpanj pece zagrejati slatku pavlaku i posebno mleko pomešano sa kondenzovanim mlekom zajedno sa vanil šecerom. Izvaditi pecen patišpanj iz pleha i okrenuti naopako, donja strana da bude gore. U pleh izliti zagrejanu slatku pavlaku, vratiti patišpanj i preko zaliti sa preostalim pomešanim mlekom. Ohladiti pa služiti sa topingom od karamele.

Savet

Ja bih rekla itajjanski koh sa tri vrste mleka. Pun ukus, prelep kola.