

Trilece (4)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikegriza

Preliv:

- 500 mlslatke pavlake
- 1,250 lmleka
- 200 gmleka u prahu
- 3 kesicevanilin šecera

Glazura:

- 300 gkaramel preliv

Priprema

Razdvojiti žumanca od belanaca, mutiti belanca dok ne postanu kao sneg. Dodati 8 kašika šecera, zatim žumanca. Pa potom 6 kašika brašna i 4 kašike griza. Staviti u tepsiju obloženu pek papirom, i peci na 200 stepeni 15tak minuta.

Kada je kora ispecena, izvaditi je iz tepsije i izbusiti gornji deo viljuškom. Zatim u tepsiju u kojoj smo pekli sipati 500 ml slatke pavlake. I koru vratiti u tepsiju.

U šerpu staviti da se greje litar mleka, u njega staviti 3 kesice vanilin šecera. A pored u cinijici 250ml mleka razmutiti 200gr mleka u prahu, pa dodati u šerpu i pustiti da se zagreje skoro do ključanja.

Kada se mleko zagreje preliti koru, i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi tada premazati karamel prelivom. I služiti :)

Savet

Kola je veoma soan, nadam se da e se i vama svideti. A što se tie karamel preлива, mi ga kupujemo na meru u zdravoj hrani. Veoma je povoljan. Prijatno :)