

Tri lece (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **175 g** brašna
- **100 g** mekšalog margarina
- **130 g** šecera
- 5 jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** vanila ekstrakta
- **1 prstohvat** soli

Preliv

- **400 g (380 ml)** kondenzovanog mleka
- **250 ml** mlečne slatke pavlake
- **250 ml** punomasnog mleka (3.2%)

Karamel preliv:

- **200 g** šecera
- **2 kašike** vode
- **250 ml** mlečne slatke pavlake
- **20 g** margarina

- prstohvatsoli

Priprema

Margarin ili maslac umutiti penasto, dodati šećer, jaja i vanilin ekstrat. Mutiti mikserom velikom brzinom dok ne postane glatka i kremasta smesa. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i malo soli. Izmešati i sipati u pleh dimenzije 22x33cm. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Kada je kolac pecen ostaviti ga oko 30 minuta da se prohladi. Izmešati kondezovano mleko, slatku pavlaku i mleko. (sve hladno, ne treba da se greje).

Izvaditi koru iz tepsije, pola smese od mleka sipati u tepsiju. Kору izbockati viljuškom pa je polako spustiti u mleko. Preko kore preliti ostatak mleka. Ostaviti u frižider da kora upije mleko.

Karamel preliv. Šećer i vodu zagrevati na umerenoj temperaturi dok se šećer skroz ne istopi i postane karamelizovan. Ovo je jako važno da ne dodajete druge sastojke dok šećer ne postane crvenkasto staklast bez grudvica. Skloniti sa vatre i dodati margarin ili maslac. Izmešati, vratiti na vatru i dodati VRELU slatku pavlaku i malo soli. Dobro izmešati i staviti da se krcka na umerenoj temperaturi, povremeno mešati, oko 5 minuta. Ostaviti karamel da se malo prohladi, on ce se malo zgusnuti kad se ohladi. Prohladjen karamel preliti preko kolaca.

Vratiti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Savet