Trilece

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **20 kašika**brašna
- Za preliv:
- **1 l**mleka
- **500 ml**biljne slatke pavlake
- **300 ml**mleka u pragu
- Za premaz:
- **500 g**preliva za *trilece*

Priprema

Ovojiti belanca od žumanca pa mutiti. Kada se umute belanca dodati šecer i vanilin šecer nastaviti mucenje pa zatim žumanca. Kada sve to umuti dodati brašno i prašak za pecivo. Sve mutiti lagano mikserom. Pleh obložiti folijom i malo namazati uljem, zatim uliti smesu u kalup i peci 15-20 minuta na 200°C.

Kada je kora pecena pustiti da se ohladi. Kada se ohladi izvaditi iz kalupa i skinuti foliju, zatim gornji deo kore izbockati nožem svuda. Uzeti pavlaku i sipati u pleh u koji je pecen patišpanj. Zatim onaj gornji izbockani deo kore poklopiti u pavlaku i pustiti da upije 15 minuta. Pomesati mleko i mleko u prahu i preliti sve preko patišpanja. Ostaviti da upije 15 minuta.

Premaz: Kada kora upije premazati je prelivom za *trilece*.

Savet

Ovaj preliv za ,,trilece" kupuje se gotov u kantice.