

Tri lece



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 100 g brašna
- 100 g griza
- 100 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 1/2 l slatke pavlake
- 250 ml mleka
- 80 g mleka u prahu

Karamel:

- 150 g šecera
- 30 g maslaca
- 200 ml pavlake za kuvanje
- prstohvat soli

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju vanglicu i mutiti dok ne ocvrsnu. Uz postepeno dodavanje šecera nastaviti mucenje, sve dok se ne dobije cvrsti šam. Zatim dodavati jedno po jedno žumance,

uz neprekidno mucenje. Na kraju, ubaciti mešavinu brašna, griza i praška za pecivo. Sjediniti dobro sve sastojke, najmanjom brzinom na mikseru.

Dno pleha za pecenje, vel. 30x20cm, prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Umucenu smesu sipati ravnomerno u pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi, dok se spremi preliv.

Preliv: Mleko sipati u manju šerpicu i staviti da se zagreje. U zagrejano mleko, polako, sipati mleko u prahu, uz neprestano mešanje žicom za mucenje. Zatim dodati slatku pavlaku i mešati da se tecnost dobro ugreje (nikako ne sme da provri).

Prohlaenu koricu prevrnuti iz pleha na radni sto. Skloniti pek papir, a koricu po celoj površini izbockati (do dna) viljuškom.

Polu kolicine vrele mešavine mleka sipati u pleh, vratiti koricu (sa izbodenom stranom prema mleku) i malo pritisnuti koricu. Zatim izbockati i gornju površinu i prelitati ostatkom mešavine mleka. Ostaviti kolac na stranu, da se hladi, dok se sprema karamel.

Karamel: U odgovarajucu posudu staviti šecer i staviti ga na vatru da se karamelizuje (na tihoj temperaturi). Povremeno promešati varjacom. Kada se šecer rastopi (može da ostane i po neki komadic šecera) i dobije se lepa, svetlo braon boja ubaciti iseckani maslac. Varjacom brzo mešati, dok se maslac ne otopi. Skloniti posudu sa vatre i polako sipati pavlaku za kuvanje (sobne temperature) uz neprekidno mešanje. Zatim, posudu ponovo vratiti na vatru i na tihoj temperaturi mešati, sve dok se šecer potpuno ne rastopi.

Karamel odmah, ravnomerno, sipati preko kolaca. Ostaviti karamel da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa kolac ostaviti u frižider, najmanje dva sata.

Kolac iseci na vece kocke i poslužiti.

Ovaj recept sam videla na internetu (Kuvaj za me). Ja sam kolac napravila sa pola mere sastojaka. Jedino sam karamel ostavila sa istom kolicinom sastojaka.

Savet