

Tres leches (trilece)



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 500 ml slatke pavlake (hopla)
- 1 litar mleka
- 350 g mleka u prahu
- 300 ml krema od karamele

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mešati mikserom belanca sa 10 kašika šecera, dodati žumanca i 10 kašika brašna, pomešati sa smesom kašikom. Pleh premazati masnocom i posuti brašnom.

Dodati smesu i peci prvih pet minuta na 250 stepeni, pa onda smanjiti temperaturu na 180, još 25 minuta, ali obavezno pratiti da se ne prepece.

Kada bude peceno ostaviti da se ohladi. Dok se hladi kolac, uzeti litru mleka pomešati sa mlekom u prahu, da se ne dobiju grudvice, i dodati slatku pavlaku (hopla).

Sve to dobro promešati i preliti mlak kolac, ostaviti da upije i da se ohladi. Kada se ohladi premazati kremom od karamele.

Ostaviti u frižider na hladnom. Veoma je ukusan kolac, (žao mi je nemam sliku).