

Tri lece kolac (Tres leches)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 200 gšecera
- 200 gbrašna
- 200 ggriza
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- 1 lmleka
- 500 mlslatke pavlake
- 150 gmleka u prahu

Za karamel:

- 200 gšecera
- 200 mlslatke pavlake
- 30 gmaslaca

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 200 gr šecera, dodavati jedno po jedno muteci 6 žumanca. Dobro umutiti i dodati mešavinu brašna, griza i praška za pecivo. Dobro izmešati i staviti u pleh velicine 20x35 cm prethodno podmazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 25 do 30 minuta.

U posudu staviti mleko i slatku pavlaku da provri i dodati malo po malo mleka u prahu muteci žicom da nema grudvica. Koru ohladiti da bude maka izbockati štapicom za ražnjic i sipati vrelo mleko kutlacom i ostaviti da kora upije i ohladi se.

U suhu posudu staviti 200 gr šecera, karamelisati u svetlo braon boju, dodati 200 ml slatke pavlake i na tihoj vatri kuvati mešajući žicom da se karamel istopi i na kraju dodati 30 gr maslaca. Preliti kolac, dobro ohladiti pa seci.

Savet