

Tri lece sa cokoladnim prelivom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **180 g** brašna
- **5** jaja
- **100 g** margarina
- **150 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv

- **200 ml** slatke pavlake
- **300 ml** mleka
- **380 ml** kondenzovano nezaslaeno mleko
- **200 g** čokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Izmutiti omekšali margarin sa šecerom. Zatim dodati jaja. Onda smanjiti brzinu na mikseru pa polako dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati testo u tepsiju velicine 33x22 cm, i staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni. Kada je testo peceno ostaviti da se ohladi.

Za preliv: u jednu posudu izmešati mleko, slatku pavlaku i kondezovano mleko. Ne treba ništa da se greje, sve se hladno izmeša. Pecenu i ohlaenu koru izbockati viljuškom pa polako ravnomerno preliti pripremljenim prelivom. Ostaviti par sati da kora lepo upije preliv.

okoladu istopiti na pari sa uljem pa preliti preko kolaca i ostaviti u frižider da se lepo ohladi i stegne.

Savet

JJa sam kondezovano mleko kupila u Maxi-ju.