

Trilece (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 1 **caša**šecera
- 2 **caše**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 l mleka
- 1/2 l slatke pavlake
- 500 g karamela za trilece

Priprema

Kora: Odvojiti belanca i umiksati u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šećerom. Kad smo sjedinili žumanca i šećer dodati cvrst sneg od belanaca sjediniti smesu. Dodati brašno i pecivo dobro umiksati. Pleh nauljiti i izruciti koru. Peci 20 minuta na 200 C.

Kada je kora pecena izbockati cackalicom, izvaditi iz pleha. Zagrijati malo pavlaku slatku i izruciti u pleh, preko staviti prevrnutu koru i naliti mleko. Nakon 5 minuta premazati karamelom.

Savet

:)