

Trilece na moj nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **8** jaja
- **8** kašikašecera
- **8 punih kašika**griza
- **1** kašikabrašna

Za preliv:

- **1 l** mleka
- **1 konzerva**kondenzovanog mleka
- **6** kašikašecera

Za karamel:

- **50 ml**vode
- **200 g** kristal šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **40 g**putera

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, a žumanca penasto sa šecerom i sve sjediniti, dodati masi griz i brašno i umutiti. Masu izliti u podmazan i brašnom posut pleh (veci pleh, ako želite da bude tanje, manji pleh ako želite da koh bude visociji). Peci na 200 C 10-tak minuta potom smanjiti na 180 C i peci

još 10-tak minuta. Zagrejati do vrenja mleko sa šećerom i kondenzovanim mlekom i vrelu koru preliteri vrelinim mlekom.

Karamel nije komplikovano napraviti (mada sam našla odličnog proizvođača i od sada ne pravim karamel već kupujem taj, jer je najsljedniji originalu). Karamel pravim ovako: U dublji sud sipam oko 50 ml vode i u nju 200 g kristal šećera i ostavim je na umerenoj temperaturi da se topi.. kada se pojave sitni mehurici i počne boja da se manja, smanjiti temperaturu, boja treba da ide ka ruskom zlatu. Kada potamni dodati šećeru slatku pavlaku neprestano mešati, pa dodati kockicu putera. Oataviti da se prohladi na sobnoj temperaturi i pre premazivanja kolaca promešati.

Savet

Kola kada upije mleko iseiti na kocke, pa svaku kocku posebno premazivati karamelom. Praktinije je i urednije.