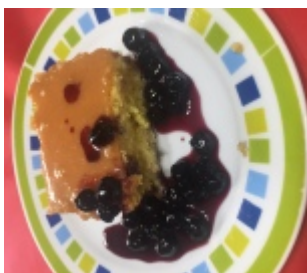


Tri lece kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 100 gšecera
- 200 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1vanilin šećer
- 400 mlslatke pavlake
- 300 gkondezovanog mleka
- 800 mlobicnog mleka
- 300 gkaramel krema

Kondezovano mleko:

- 1 šoljamleka u prahu
- 2/3 šolješecera
- 3 kašikeomekšalog putera
- maloekstrakta vanile
- 1/3 šoljekljucale vode

Karamel krem:

- 210 gšecera
- 85 gmargarina
- 120 mlslatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom. Dodavati 1 po 1 žumance, pa lagano umešati brašno (pomešano sa praškom za pecivo).

Smesu razliti u tepsiju, obloženu pek papirom i peci na 180 stepeni oko 25-30 minuta.

Pecenu koru izvaditi sa pek papirom i izbosti viljuškom po celoj površini. Ostaviti da se ohladi 5-6 minuta.

U tepsiji u kojoj se pekao kolac, sipati 400 ml slatke pavlake. Gornju stranu patispanja (koja je izbockana viljuškom) staviti preko slatke pavlake i ostaviti da upije oko 10-ak minuta.

Pomešati obično i kondezovano mleko pa preliti patišpanj. Za kondezovano mleko potrebno je da 1 šolju mleka u prahu, 2/3 šolje šećera i tri kašine eksalog putera, ekstrakt vanile i 1/3 šolje vrele vode staviti u blender. Sve miksati do željene gustine (oko 1-2 minut). Ako je pregusto dodati još malo vrele vode i kratko mutiti.

Kada se kolac dobro ohladi preliti sa karamel filom. Za karamel fil je potrebno da: 210 g šećera upržiti da dobije zlatno smeju boju. Dodati 85 g margarina. Kada se margarin rastopi dodati 120 ml slatke pavlake. Dobro izmešati pa ostaviti da se ohladi. Povremeni promešati.

Preko kolaca kada se prelije karamel filom može se po želji koristiti voze iz konzerve tj kompot.

Savet

Vreme peenja zavisi od jaine šporeta. Prijatno....