

Tri lece (koh)

Kada jednom probate ovaj kolac, uvek cete mu se vratiti :)



1 Odvojiti belanca od zumanaca. Ubutati belanca sa secerom i dodavati jedno po jedno zumance.

2

3

4

5

6 Brasno i griz umesati varjacom i sipati u pleh (veliki) oblozen pek papirom.

7

8

9

10

11 Ubru peci na 200 stepeni 10 minuta pa jos 10

Sastojci:

jaja 10
brasna 7 kasika
griza 3 kasike
secera 13 kasika
slatke pavlake 1l
mleka 1l
mleka u prahu 200 g
tecne karamele 500 g

12

13

14

15

16 Zmesati slatku pavlaku, mleko i mleko u prahu (ne mikserom, samo koliko da se sastojci sjedine).

Kada izvadite koru zajedno sa pek papirom iz pleha, ulijte pola tecne smese i vratite koru u pleh. Prelijte ostatkom tecne smese od mleka.

17

18

19

20

21 Kada kolac vec upije tecnost, premazite karamelom.

Napomena:

Po zelji mozete ukrasiti mlevenim kokosom.