

Trileće

Recept za Trileće, neodoljivo sočnu poslasticu sa prelivom od malina.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo:

6 jaja
1 prstohvat soli
150 g šećera
50 ml ulja
200 g brašna
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer

Za zalivanje:

500 ml pavlake za kuvanje
1 litar mleka
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila

Preliv:

400 g malina smrznutih
150 g šećera

- 1 Odvojiti belanca od žumanaca. Dobro umutiti žumanca, burbon vanila aromatizovani šećer i ulje i ostaviti sa strane. U drugoj posudi napraviti sneg od belanaca u koji se doda prstohvat soli. U sneg uz mešanje polako dodavati žumance sa šećerom. Uz lagano mešanje varjačom dodati brašno i prašak za pecivo.
- 2 Tepsiju obložiti papirom za pečenje i nasuti masu za kolač. Peći na 180 °C oko 30 minuta.
- 3 Kada je kolač gotov ostaviti ga da se malo ohladi i izvaditi iz pleha.
- 4 U pleh sipati pavlaku, a zatim vratiti kolač u pleh tako da gornja (sa koricom) strana kolača bude dole.
- 5 Kolač izbockati čačkalicom i prelići mlekom u koje se doda aroma vanile.
- 6 Iseći kolač i ostaviti da dobro upije mleko i pavlaku.
- 7 Za to vreme u manjoj šerpi ušpinovati maline sa šećerom na umerenoj vatri, uz povremeno mešanje dok se ne dobije slatki voćni preliv. Preliti kolač.