

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 čačalicom i preliteri mlekom u koje se doda aroma vanile.
- 6 Iseći kolač i ostaviti da dobro upije mleko i pavlaku.



Dr. Oetker d.o.o.

- 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.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300