

# Trileće sa karamel prelivom / Tres leches



## Izrada:

Pripremiti četvrtasti pleh 20x20 cm (do 22x22 cm), dno podmazati maslacem, a rernu uključiti na 160 °C da se zagrijava.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo mikserom izmiksati bjelanjke u čvrst šaum a zatim u tu smjesu dodati 1 po jedan žumanjak mješajući ručno žicom ili silikonskom špatulom, lagano prevrćući smjesu kako ne bi splasnula. Sada dodati (prosijati) i mješavinu za biskvit iz pakovanja (bijela vrećica sa crvenim slovima). Lagano sve sjediniti silikonskom špatulom, ravnomjerno rasporediti u pripremljen pleh i peći 25-30 min u prethodno zagrijanoj rerni na 160 °C (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen biskvit ostaviti da se prohladi pa izrezati ostrim nožem na kocke željene veličine.

## Potrebni sastojci:

-Dr. Oetker mješavina za kolač  
Trileće sa karamel prelivom

- 3 kom jaja
- 600 ml mlijeka  
(punomasno 3.8 % mm)
- 200 ml vrhnja za šlag  
(33% mm)

Sada pripremiti i mliječni preliv...pomiješati mlijeko, vrhnje za šlag i mješavinu za mliječni preliv iz pakovanja (veća od 2 sive vrećice). Sve promiješati žicom oko 2-3 minuta pa prelići ravnomjerno kolač koji će upiti svu tekućinu (kod ovog prelića možete napraviti i malo odstupanje u omjeru mlijeko - vrhnje za šlag, tako da možete probati i sa 400 ml mlijeka i 400 ml vrhnja za šlag, takođe odlična verzija).

Kolač ostaviti na hlađenje 2-3 h, a zatim pred samo serviranje svaki kolač koji ćete poslužiti premažite karamel prelivom iz pakovanja (preporuka je da ostatak koji vraćate u frižider ne premazujete sada karamel sosom, nego to učiniti opet pred samo serviranje...kako se karamel u kontaktu sa mliječnim prelivom i stajanjem u frižideru ne bi previše razrijedio).

Prijatno! ♥