

Dr. Oetker trileće



Priprema:

Pripremiti pleh dimenzija 35x20 cm. Podmazati ga masnoćom. Rernu uključiti na 160°C da se zagrijava.

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke izmiksati u čvrst šaum, zatim dodati i jedan po jedan žumanjak uz miksanje. U tu smjesu prosijati i mješavine za biskvit iz pakovanja. Ručno promiješati i izliti smjesu u pripremljen kalup i poravnati. Peći u zagrijanoj rerni oko 25-30 minuta.

Pomiješati mlijeko, slatko vrhnje za šlag i smjese za mliječni preliv iz pakovanja. Miješati žicom oko 2-3 minuta.

Pečen biskvit gusto izbockati viljuškom i lagano preliteri mliječnim prelivom dok biskvit ne upije svu mješavinu.

Ostaviti na hlađenje u frižider 2-3 h.

Ohlađen kolač izrezati na kocke željene veličine. Prelive iz pakovanja izliti u manje posudice.

Servirati po 2 kolača i preliteri ih prelivima iz pakovanja. Jedan kolač preliteri sa karamel prelivom, a drugi sa prelivom od kupina.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker trileće sa karamel prelivom
- 1 pakovanje Dr. Oetker trileće sa prelivom od kupina
- 6 jaja
- 1 l punomasnog mlijeka
- 500 ml mliječnog vrhnja za šlag