

Trileće

Za 8 osoba

6 jaja
prstohvat soli
150 g šećera
1/2 dl ulja
200 g brašna
½ kesice praška za pecivo
1 kesica vanilin šećera

Za zalivanje

5 dl pavlake za kuvanje
1 l mleka
1 kašičica arome vanile

Preliv

400 g smrznutih malina
150 g šećera

Način pripreme

1. Odvojiti belanca od žumanaca. Dobro umutiti žumanca, vanilin 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 žumanca 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 stepeni oko 30 minuta. Pečen kolač ostaviti da se malo ohladi, pa ga izvaditi iz pleha.
3. U pleh sipati pavlaku, a zatim vratiti kolač u pleh tako da gornja strana (sa koricom) kolača bude dole.
4. Kolač izbosti čačkalicom ili viljuškom i preliti mlekom u koje se doda aroma vanile.
5. Iseći kolač i ostaviti da dobro upije mleko i pavlaku.
6. Za to vreme u manjoj šerpi ušpinovati maline sa šećerom na umerenoj vatri, uz povremeno mešanje dok se ne dobije slatki voćni preliv. Kolač servirati sa voćnim prelivom.