



Трилече торта

Трилече тортата е популарен десерт, кој се подготвува со 3 вида на млеко, или млечни производи. Одозгора го преливме со млечен карамел, кој му дава сладок вкус и прекрасна арома!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лице**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 6 јајца
- 300 грама шеќер
- 1 ванилин шеќер
- 300 грама брашно
- 1 прашок за печиво

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 1 л млеко (3,8% масленост)
- 750 мл слатка павлака (за матење)
- 250 мл млеко за кафе (10% масленост)

За КАРАМЕЛ ќе ви треба:

- 300 грама шеќер
- 170 мл вода
- 230 мл слатка павлака (за матење)
- 2 лажици путер
- Прстофат сол
- ½ лажичка екстракт од ванила

Чекор 1

Најпрво одвојте ги белките и жолчките од јајцата. Белките изматете ги со шеќерот цврсто како шлаг, па додавајте ги жолчките една по една и продолжете со матењето да се соедини смесата.

Потоа додадете го брашното заедно со прашокот за печиво и измешајте.

Чекор 2

Премачкајте ја со малку путер малата Ростер тава, па истурете ја смесата во неа.

Печете во загреана рерна на 200 степени првите 10 минути, потоа намалете ја температурата на 180 и печете уште 20 минути.

Оставете го тестото да олади за да биде млако.

Чекор 3

Во меѓувреме измешајте ги сите видови на млеко.



Млакото тесто превртете го на крпа и во тавата истурете половина од измешаното млеко. Во него ставете го тестото како што е превртено и над него прелијте го остатокот од млекото.

Оставете го да впије од млекото околу 2 часа. Потоа исечете го на коцки со пластична алатка, покријте го со фолија, и ставете го во фрижидер неколку часа добро да се разлади.

Чекор 4

За подготовка на карамелот, измешајте ги шеќерот и водата, и ставете ги на средна ниска температура додека се растопи шеќерот. Повремено протресувајте го садот, или промешајте.

Потоа, зголемете ја температурата на средна висока и оставете да врие додека добие светло кафена боја.

Чекор 5

Намалете ја температурата на ниска, па полека додајте ја слатката павлака со постојано мешање.

Притоа се создава многу пена, внимавајте да не се изгорите. Мешајте додека се изедначат состојките и тргнете го од оган.

Додајте ги путерот, солта, ванилата и мешајте додека се стопи путерот. Оставете го да се излади.

Чекор 6

Сервирајте парче торта и прелијте го со една црпалка од карамелот. Потоа, уживајте!

Совет

Доколку најдете готов карамел, може да употребите и таков. Но, ние сепак ви препорачуваме да се обидете самите да го направите, затоа што го надополнува рецептот со одличен вкус!

Користени производи:



Сад за сос



Мала Ростер тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk