

## *Tri leće (Tres leches)*



### Genoise podloga:

<b>Sirovine</b>	<b>Masa</b>
GENOISE	0,50 kg
Jaja	0,25 kg
Voda	0,05 kg
Pšenični griz	0,04 kg
<b>Masa testa:</b>	<b>0,84 kg</b>

### Preliv „Tri mleka“:

<b>Sirovine</b>	<b>Masa</b>
Slatka pavlaka 35% masnoće	0,600 kg
Mleko	0,700 kg
Šećer	0,150 kg
<b>Masa testa:</b>	<b>1,200 kg</b>

### Tehnološki postupak:

- Umutiti sastojke za podlogu 6 min. najvećom brzinom ili 8 min. na srednjoj brzini miksera i izliti ga u pleh veličine 30\*40 cm.
- Peći 25-30 min na 180 °C. Ohladiti i preliti toplim prelivom od mleka (ili toplo preliti hladnim prelivom).
- Za preliv pomešati sve sastojke i blago zagrijati  
(ako želite gušći preliv od mleka, kuvati ga na blagoj vatri 10-20 min).
- Ceo kolač kada se dobro ohladi i upije preliv od mleka premazati **Maskom karamela**.