

Jaja	650 gr (13 jaja)
Voda	150 ml
Fo Trilece Biskvit Mix	1000gr
Fo Karamel Glazura	150 gr
Mlijeko (Pasterizirano)	2 Litra
Tečni Šlag	1 Litar
Fo Karamela Glazura	250-300gr



Biskvit:

Jaja, vodu, i biskvit mix sastavimo u posudu i mijesamo 7 minuta mikserom

Nakon miješanja smjesu istresemo u duboki pleh (ispod kojeg stavimo papir za pečenje da ne zalijepi) i ravnomjerno spatulom poravnamo smjesu

Pečemo u pećnici 50-60 min na temperaturi od 160-170 C

Trileće Sos (Preliv):

U posudu stavljamo 150gr Karamel Glazure i dodajemo 2 Litra pasteriziranog mlijeka (prvo dodamo 0,5 litara mlijeka i žicom umutimo a zatim ostatak) u koji se posle dodaje 1 litar tečnog slaga i miješa se par minuta polako žicom da se ne bih zapjenilo i pravili baloni.

Na gotovi biskvit sipamo polako sa kutlačom ravnomjerno preko cijele površine preliv (3 litra) koji smo pripremili u pleh da ga biskvit upije

Isjeći kolač u kocke željene veličine i preko kolača sipamo čistu karamela glazuru 250-300gr koju smo prije toga samo malo umutili da dobije željenu teksturu.

Poravnamo sa spatulom glazuru i servira se najbolje kao hladan kolač