



NASSER MILCHKUCHEN MIT KARAMELLCREME ODER SAHNE UND FRÜCHTEN

Für den Biskuitteig:

7 Eier
80 g Zucker
200 g Mehl
½ Pkg. Backpulver = 8 g

Für den Milchguss (insg. 1500 ml Flüssigkeit):

800 ml Milch (Vollmilch oder Halbfett)
400 ml Schlagobers/Sahne
300-400 ml gezuckerte Kondensmilch

Für ca. 300 ml selbstgemachte Kondensmilch (im Fall, dass sie in der Nähe nicht erhältlich ist):

400 ml Vollmilch
120 g Zucker
1 geh. TL Backpulver
2 geh. TL Speisestärke

Für die Karamellcreme/dulce de leche:

200 g Zucker
2 EL Wasser
250 ml Schlagobers/Sahne
20 g Butter
Prise Salz

Für den Überzug (zweite, weniger süße Variante):

500 ml Schlagobers/Sahne
Früchte nach Wahl

Zubereitung Biskuit:

- Teilt die Eier in Eigelbe und Eiweiß. Schlagen das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee. Sobald sich dieser gebildet hat, lässt den Zucker langsam einrieseln.
- Rührt die Eigelbe mit einem Schneebesen eins nach dem anderen in den Eischnee ein.
- Fügt das gesiebte Mehl (vermischt mit dem Backpulver) portionsweise hinzu. Rührt immer vorsichtig um, um das Volumen des Teiges nicht zu zerstören.
- Belegt eine Backform der Größe 20 x 30 cm mit einem Blatt Backpapier und füllt den Teig ein. Streicht ihn glatt, backt ihn bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 min.
- Nehmt das fertige Biskuit aus dem Backofen und aus der Form. Entfernt das Backpapier und gebt das Biskuit wieder zurück in die Form, allerdings liegt die Oberseite nun unten (die weiche Biskuitseite schaut nach oben).
- Lasst das Biskuit eine Viertelstunde auskühlen und stecht es dann mit einer Gabel an mehreren Stellen ein, damit der Guss später besser eindringen kann.

Zubereitung Milchguss:

- Vermischt alle drei Milchsorten und trinkt das eingestochene Biskuit damit. Lasst es eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ziehen bis nahezu die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist.
- Falls ihr keine Kondensmilch kaufen könnt, stellt diese einfach selbst her, nach dem folgenden Rezept.

Zubereitung der selbstgemachten gezuckerten Kondensmilch:

- Von der Milch entnehmt ihr 6 EL und vermischt diese mit dem Backpulver und der Speisestärke.
- Gebt die restliche Milch mit dem Zucker in einen Topf und kocht sie auf. Schaltet die Hitze etwas herunter auf Stufe 4-5 von 9 und köchelt die Milch etwa 5-8 min.
- In die heiße Milch lasst ihr die Milch-Stärkemischung einrinnen. Die Milch schäumt leicht und wird gleich etwas dickflüssiger und gelblicher.
- Kocht sie noch etwa 5 min auf niedriger Hitze und füllt sie dann noch heiß in saubere Schraubgläser um.
- Lasst diese bei Zimmertemp. und dann im Kühlschrank gut auskühlen. Die Milch wird durch das Abkühlen noch cremiger und dicker, daher müsst ihr sie nicht allzu lange kochen. Diese gezuckerte Kondensmilch ist nicht nur praktisch für diesen Kuchen sondern macht sich auch gut in Tee und Kaffee.



NASSER MILCHKUCHEN MIT KARAMELLCREME ODER SAHNE UND FRÜCHTEN

Zubereitung Karamellcreme/Dulce de Leche:

- Gebt den Zucker und das Wasser in einen Topf und schmelzt diese auf mittlerer Hitze (Stufe 6-7 von 9) bis die Farbe leicht bräunlich ist.
- Dann nehmt ihr den Topf kurz vom Herd und rührt die Butter ein.
- Setzt den Topf zurück auf den Herd und rührt die warme Sahne (in der Mikro oder auf dem Herd erwärmen) und die Prise Salz ein.
- Köchelt nun alles auf mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9) etwa 5 min. bis die Masse etwas dicker wird.
- Die Dickflüssigkeit und Farbe des Karamells hängt von der Länge des Köchelns ab.
- Mit diesen Mengenangaben erhaltet ihr etwa 300 g Karamell, welches ihr noch heiß in saubere Schraubgläser füllt und zunächst bei Zimmertemp. und dann im Kühlschrank auskühlen lasst.
- Wenn ihr es für Eis oder andere Desserts braucht, nehmt etwas davon ab und erwärmt es in der Mikro oder im Topf bei schwacher Hitze.
- Wenn ihr die Karamellcreme für den Kuchen verwendet, bedeckt sie mit Frischhaltefolie und lasst sie nach dem Kochen ein wenig auskühlen, damit sie dicker wird und sich mithilfe eines Pinsels leichter aufstreichen lässt.
- Gebt den fertigen Kuchen für 2-3 Stunden in den Kühlschrank und serviert ihn gut gekühlt.
- Falls euch Karamell als Überzug zu süß ist, schlägt einfach einen halben Liter Sahne steif und bestreicht damit den Kuchen. Darüber könnt ihr noch Früchte eurer Wahl verteilen, sehr gut passen z.B Himbeeren oder Blaubeeren.





TRILECE KOLAČ SA DOMAĆOM KAMEL KREMOM ILI ŠLAGOM I VOĆEM

Za biskvit:

7 jaja
80 g šećera
200 g brašna
½ praška za pecivo

Za preljev od mlijeka (ukupno 1500 ml tekućine):

800 ml običnog mlijeka
400 ml slatkog vrhnja
300-400 ml kondenziranog mlijeka

Za oko 300 ml domaćeg kondenziranog mlijeka (u slučaju da ga nemate gdje kupiti):

400 ml punomasnog mlijeka
120 g šećera
1 vrhom puna kašica praška za pecivo
2 vrhom pune kašice gustina/škroba

Za premaz - domaći karamel/dulce de leche:

200 g šećera
2 kašike vode
250 ml mliječnog slatkog vrhnja (ne biljno!)
20 g maslaca
prstohvat soli

Za premaz (druga i manje slatka varijanta):

500 ml slatkog vrhnja
voće po želji

Priprema biskvita:

- Jaja podijelite na bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke skupa sa trunčićem soli istucite u čvrsti snijeg. Kad su bjelanjci poprimili čvrstu konzistenciju, počnite postepenim dodavanjem šećera.
- U snijeg ručno i najbolje pomoću metlice za snijeg umiješajte jedan po jedan žumanjak a zatim i prosijano brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Miješajte laganim pokretima kako smjesa nebi previše izgubila na volumenu.
- Kalup od ca. 20 x 30 cm obložite pek papirom pa ulijte i ravnomjerno raspodijelite smjesu za biskvit.
- Pecite između 25 i 30 min na 180 stepeni u zagrijanoj rerni.
- Pečeni biskvit izvadite iz rerne i odmah i iz kalupa. Skinite korišteni pek papir pa vratite biskvit sa donjom stranom prema gore u kalup (mekana strana prema gore).
- Ostavite ga jedno 15 min da se ohladi pa ga pomoću viljuške izbockajte na više mjesta.

Priprema preljeva od mlijeka:

- Pomiješajte sve tri vrste mlijeka. Ovom miješavinom natopite ohlađeni biskvit i ostavite jedno pola sata na sobnoj temp. da upije tekućinu. Ukoliko nemate kondenzirano mlijeko za kupiti, napravite domaće po slijedećem receptu.

Priprema domaćeg kondenziranog mlijeka:

- Od mlijeka oduzmite 6 kašika i pomiješajte ih sa praškom za pecivo i gustinom.
- Preostalo mlijeko skupa sa šećerom stavite da prokuha. Zatim smanjite vatru na 4-5 od 9 stepeni i kuhajte jedno 5-8 min.
- U vrelo mlijeko sipajte miješavinu mlijeka, praška za pecivo i gustina. Mlijeko sada počinje da se zgušnjava i da pomalo mijenja boju u žućkastu.
- Kuhajte ga još jedno 5 min na umjerenoj vatri. Zatim ga saspite u čiste staklenke i ostavite prvo na sobnoj temperaturi a zatim u frižideru da se ohladi.
- Mlijeko se još malo zgusne tokom hlađenja tako da ga ne morate predugo kuhati, kako vam nebi zagorjelo.
- Ovo mlijeko možete koristiti za ovaj kolač ali i kao dodatak kafi ili čaju.



TRILECE KOLAČ SA DOMAĆOM KAMEL KREMOM ILI ŠLAGOM I VOĆEM/ PASTEL DE TRES LECHE

Karamel krema/Dulce de Leche:

- Šećer i vodu stavite u šerpicu i zagrijte na srednjoj vatri (6-7 od 9) dok se ne istopi i poprimi zlatnožutu boju.
- Šerpu sklonite sa vatre i umiješajte maslac a zatim vratite na vatru pa umiješajte toplo slatko vrhnje (zagrijte ga u mikrovalnoj ili na šporetu) i prstohvat soli.
- Ostavite da se krčka na umjereoju temperaturi (5 od 9) oko 5 min dok se malo ne zgusne.
- Gustoća i boja karamela zavise od dužine kuhanja.
- Ovom mjerom ćete dobiti oko 300 g karamel kreme koju možete vrelu sasuti u čiste staklenke, malo ohladiti pa držati u frižideru. Kad vam zatreba, malo je zagrijte u mikrovalnoj ili na blagoj vatri na šporetu. Idealna je kao preljev za sladoled, kao dodatak kremama ili za usavršavanje palačinki.
- Gotovu kremu, koju želite da koristite za kolač, prekritje prozirnou folijou i ostavite malo da se ohladi i zgusne pa je pomoću kašike ili kista nanesite na površinu kolača.
- Kolač stavite u frižider na hlađenje na najmanje 2-3 sata. Trilece servirajte što hladnijeg.
- Ako niste ljubitelji karamela, umjesto da kolač premažete karamelou, možete ga premazati šlagou od slatkog vrhnja i ukrasiti voćem kao što su borovnica, malina, itd.

