

Karamel poljubac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Podloga:

- 250 gmljevene plazme ili nekog drugog keksa
- 100 gmargarina sa aromom vanilije
- 4-5 kašikamlijeka

Krema:

- 100 glješnik karamela
- 300 mlslatke pavlake
- 100 gmargarina sa aromom vanilije

Glazura:

- 100 gmlijecne cokolade
- 50 gcokolade za kuvanje
- 2 kašikešecera
- 250 mlslatke pavlake
- 30 gmargarina

Priprema

Otopiti margarin, pa prelići preko mljevenog keksa. Dodati i mlijeka, po potrebi, pa od mase oblikovati podlogu. U slatku pavlaku dodati karamelu, pa zagrijati, dok se karamelu ne otope. Maknuti sa vatre, pa dodati i margarin. Miješati dok se margarin ne otopi, pa ostaviti da se krema prohladi.

Hladnu kremu prelići preko podloge od keksa, pa ostaviti u frižider da se stegne.

Zagrijati pavlaku, šećer i čokoladu, pa kad se čokolada otopi, dodati i margarin. Miješati dok se ne otopi, pa ostaviti da se prohladi. Prelići preko kreme od karamela, pa ostaviti u frižider da se glazura ohladi i stegne.

Rezati na parćad i uživati!

Savet