

Krem kocke sa lešnik karamelama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- **400** gpti-ber keksa
- **200** gpti-ber keksa sa kakaom
- mleko

Fil:

- **1** mleka
- **10 kašika**šecera
- **3**pudinga od karamela
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**lešnik karamela

...i još :

- **300 g**šlag krema od cokolade
- **50 g**cokolade

Priprema

Fil: Od litra mleka odvojiti 200 ml i razmutiti puding. Ostalo mleko, zajedno sa 10 kašika šecera i iseckanim lešnik karamelama, staviti da prokljuca. Mešati, dok se karamele ne otope. U provrelo mleko sipati razmuceni puding i skuvati krem. Skuvani krem prekriti samolepljivom folijom i ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto, sa šecerom u prahu. Pripremljeni margarin dodati ohlaenom kremu i mikserom umutiti, da masa postane kremasta.

Na plato staviti 200 g keksa, prethodno potopljenog u toplo mleko. Preko naneti 1/3 krema. Zatim staviti sloj keksa sa kakaom (takoe potopljenog u mleko), pa preko ide druga trecina fila. Na kraju staviti zadnjih 200 g keksa i poslednju trecinu fila.

Na kraju celu tortu obilno premazati sa umucenim šlag kremom i po vrhu narendati cokoladu. Ostaviti u frižideru, da se dobro stegne, pa poslužiti.

Savet