

Valentinine karamel kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za I testo:

- 125 g margarina
- 50 g šećera u prahu
- 1 kesica pudinga od vanile
- 130 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Za II testo:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3,5 kašike brašna

Za krem:

- 200 g šećera
- 1 l mleka
- 250 g margarina s ukusom ruma
- 100 g brašna

Za dekoraciju:

- šećer u prahu

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom, dodati puding, brašno i prašak za pecivo. Umesiti testo. Razvuci testo i modlom u obliku srca ili po želji. Vaditi 6 komada poreati u nauljen pleh i peci na 180 stepeni oko 10 minuta. Preostalo testo razvuci. Staviti u manji pleh i peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Jaja penasto umutiti sa šećerom i umešati brašno. Smesu uliti u manji nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Šećer karamelizovati. Brašno pomešati sa toliko mleka da ne bude ni gusto ni tecno. Preostalo mleko sipati na karamel, kad vri skuvati krem. Margarin penasto umutiti i umešati krem.

Srca posuti šećerom u prahu, na prvo testo staviti polovinu kreme, na to drugo testo krem i poreati srca tako da na svako parce bude 1 srce.

Savet