

## **Karamel torta (4)**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gpiškota
- **750** mlmleka
- **3** kesice pudinga od vanile
- **250** gšecera
- **100** gšlag krema
- **150** gdomaceg karamela
- **75-100** mlkisele vode

#### **Za fil II:**

- **200** gšlag krema
- **100** gcokolade
- **150** gdomaceg karamela
- **150** ml kisele vode

#### **Za dekoraciju:**

- **300** gšlag krema
- **400-500** mlkisele vode

### **Priprema**

fil I: U mleko i šecer zakuвати пудинг. Kad se dobro ohladi dodati domaci karamel

(<http://www.recepti.com/kuvar/kolaci/20758-domaci-karamel>), umucenu šlag kremu i lagano mešati da se sjedini.

fil II: Umiti šlag kremu sa kiselom vodom, dodati domaci karamel i rendanu cokoladu.

Piškote umakati mleko i reati u okrugli kalup velicine 24 cm na dno i okolo, sipati polovinu fila I.

Preko fila I staviti fil II, piškote potopljene u mleko, fil I, fil II, piškote.

Tortu ostaviti u frižider da prenoci.

Dekoracija po želji sa šlag kremom. Prijatno!

## Savet