

## *Karamel kocke sa rozen korama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**erozen kora
- **1** mleka
- **350 g** šecera
- **2** pudinga sa ukusom karamele
- **4 kašike**brašna
- **200 g** bele cokolade
- **250 g** maslaca ili margarina

### **Priprema**

U 200 ml mleka dodati brašno i puding, zatim žicom za mucenje sjediniti da nema grudvica. U dublju šerpicu staviti preostalo mleko da se kuva sa 6 kašika šecera. U međuvremenu staviti preostali šecer da se karamelizuje na umerenoj temperaturi (paziti da se karamel ne pregreje). Pripremljen karamel postepeno sipati u zagrejano mleko i lagano mešati dok se sav karamel ne istopi. Zatim dodati smesu sa pudingom i brašnom, kuvati 2-3 minuta, neprestano mešajući da ne zagori. Skloniti sa vatre i dodati 150 g cokolade, mešati dok se cokolada ne istopi. Na kraju dodati maslac i umutiti mikserom da se dobro sjedini. Korice filovati mlakim filom. Kolac blago opteretiti i ostaviti da se stegne. Na kraju dekorisati rendanom cokoladom.

### **Savet**

Šeer treba biti svetlo crvenkaste boje. Nemojte prepržiti šeer jer e onda biti gorak.