

Karamel kocke sa rozen korama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen kora**
- **1 l mleka**
- **350 g šecera**
- **2 pudinga sa ukusom karamele**
- **4 kašikebrašna**
- **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 medjuvremenu staviti preostali šefer 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 mešajuci 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.