Karamel rozen



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje**karamel kora

Fil:

- **1 l**mleka
- **350 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od karamele
- **4 kašike**brašna
- **100 g**bele cokolade
- **250 g**margarina

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Od ukupne kolicine mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding i brašno. Ostatak mleka staviti da provri. Šecer staviti u dublju posudu da se karamelizuje na laganoj vatri, zatim ga skloniti sa vatre, dodati lagano mleko uz stalno mešanje, vratiti na šporet i mešati da se sav karamel istopi. Nakon što se karamel otopio dodati mu razmucenu smesu od praška za puding i brašna i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i u vruce dodati cokoladu, mešati da se istopi.

U vruce dodati i iseckan margarin pa sve dobro umutiti mikserom da se smesa sjedini.

Mlakim filom filovati rozen korice.

Nafilovan kolac ostaviti da se stegne.

okoladu otopiti sa uljem pa preliti kolac.

Savet