

## **Karamel kolac (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 ml mleka**
- **7 kašika šecera**
- **2 kesice pudinga sa ukusom karamele**
- **1 kašika gustina**
- **125 g maslac/margarina**
- **200 g petit keksa**
- **100 g suvog groža**

#### **Za cokoladni preliv:**

- **100 g cokolade**
- **3 kašike mleka**
- **1 kašika ulja**

#### **I još:**

- **100 g cokoladnog šlag krema**
- **200 ml mleka**

### **Priprema**

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Dodati i suvo grožje, pa promešati.

Dodati lomljen keks i promešati.

Preruciti u pleh (24 ili 26 cm, kojim se skida obric). Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i prelit kolac. Vratiti na kratko u frižider.

Umutiti šlag krem sa mlekom i premazati preko cokolade. Vratiti u frižider da se šlag ohladi i stegne, pa kolac možete seci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

## **Savet**