

Karamel rozenka



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **300 g**mlevenog keksa
- **100 g**bele rendane cokolade
- **1 pakovanje**rozen kora

Priprema

U vecu šerpu sipati šecer, pa zagrevati na umerenoj temperaturi dok se ne karamelizuje. Sipati 5 dl vode i zagrevati dok se karamel ne rastopi.

Dodati margarin i cokoladu, te mešati dok se ne dobije ujednacena smesa.

Skloniti s ringle i umešati mleveni keks.

Toplim filom premazivati listove rozen kora i slagati ih jednu na drugu.

Ostaviti kolac u frižideru da se stegne. Dekorisati ga rendanom belom cokoladom, pa iseci na štanglice.

Savet