

Karamel kocke (7)



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **4** jajeta
- **5 kašika** šećera
- **1,5 šolja (od 200 ml)** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Sirup:

- **2 šolje** šećera
- **500 ml** vode

Krema:

- **1** l mlijeka
- **1/2 šolje** šećera
- **1** puding od vanile
- **3 kašike** gustina
- **1** vanilin šećer
- **200 g** putera ili margarina

I još:

- **po ukusu** slatka pavlaka
- **malokokosovog** brašna

- orasi

Priprema

Prvo pripremiti karamel sirup: karamelisati šećer, preliti toplom vodom, pa kuhati, dok se karamel otopi. Ostaviti da se sirup ohladi. Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Sjediniti špatulom. Sipati u pleh, premazan puterom. Peci na 180 C oko 25 minuta. Pecnicu ne otvarati!

Pecen biskvit ostaviti da se prohladi (nekih 10-15 minuta), pa pažljivo, kašikom, preliti karamel sirup. Ostaviti da se ohladi.

U šerpu sipati mlijeko. Dodati šećer. Umutiti prah puding, gustin i malo mlijeka, pa dodati u vrelo mlijeko. Neprestano miješati, dok krema dobije gustinu. Prohladiti, pa dodati omekšao puter ili margarin. Izmiksati, pa premazati biskvit.

Kada se krema ohladi i stegne, kolac premazati umucenim vrhnjem ili šlagom. Posuti kokosovim brašnom.

Kada se kolac dobro ohladi (nakon 2-3 sata), rezati na parcad, posuti sjeckanim orasima, pa poslužiti!

Savet