

Socne karamel kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 500 ml mlijeka
- 6 kašika šecera
- 250 g brašna
- 3 kašike ulja
- 4 kašike pekmeza
- 2 kašike kakaa
- 2 kašice sode bikarbone

Krema:

- 600 ml mlijeka
- 200 g šecera
- 5 kašika gustina
- 1 kašika prah pudinga od vanile
- 200 g margarina
- 2 vanilin šecera

Priprema

Sve sastojke za biskvit umutiti mikserom (smjesa treba da je kao za palacinke). Podijeliti na 4 jednaka dijela. Peci u manjem plehu, obloženom papirom za pečenje, u pećnici zagrijanoj na 200 C, svaku koru oko 7-8 minuta.

U šerpu sipati šećer, pa na laganoj vatri ga karamelizirati. Zatim prelići sa 500 ml mlijeka, pa ostaviti da se

karamel otopi.

Gustin i puding prelići sa 100 ml mlijeka, pa sve dobro umutiti. Kad se karamel otopi, sipati u mlijeko, miješati svo vrijeme, dok krema ne dobije gustinu. Ohladiti, pa dodati margarin, dobro izmiksati. Svaku koru premazati filom.

Premazati i gornju koru. Posuti rendanom cokoladom. Ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet