

## ***Karamel kocke (3)***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50** gmasti
- **450** gbrašna
- **150** gšecera
- **5** kašikamleka
- **1** kašikameda
- **1/2** kašicicesoda bikarbonate
- **1** kašicicakakaoa

#### **Za fil:**

- **100** gšecera
- **7** dl mleka
- **2,5** kesicepudinga karamel
- **5** kašikamlevene plazme
- **250** gmargarina

### **Priprema**

Umutiti penasto mast, jaje, šećer, mleko, med, soda bikarbonu, dodati brašno, kakao i zamesiti glatko testo. Ispeci 3 kore na obrnutoj strani pleha. Peku se kratko 3-4 minuta na 220 stepeni.

Fil: otopiti šećer u karamel, naliti polovinu mleka i kuvati dok se šećer ne otopi. Razmutiti puding od karamele sa preostalim mlekom i ukuvati u vrelo mleko. U prohladjjen fil umutiti 250 g margarina i dodati 5 kašika

mlevenog keksa. Filovati kore, na gornju koru naneti 2 kašike fila i posuti sa mlevenim keksom. Ostaviti minimum 12 sati u frižideru dok kore ne omeknu.

## **Savet**