

Karamel poljubac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Podloga:

- **250 g**mljevene plazme ili nekog drugog keksa
- **100 g**margarina sa aromom vanilije
- **4-5 kašikamlijeka**

Krema:

- **100 g**lješnik karamela
- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**margarina sa aromom vanilije

Glazura:

- **100 g**mljecne cokolade
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **30 g**margarina

Priprema

Otopiti margarin, pa preliti preko mljevenog keksa. Dodati i mlijeka, po potrebi, pa od mase oblikovati podlogu. U slatku pavlaku dodati karamele, pa zagrijati, dok se karamele ne otope. Maknuti sa vatre, pa dodati i margarin. Miješati dok se margarin ne otopi, pa ostaviti da se krema prohladi.

Hladnu kremu preliti preko podloge od keksa, pa ostaviti u frižider da se stegne.

Zagrijati pavlaku, šecer i cokoladu, pa kad se cokolada otopi, dodati i margarin. Miješati dok se ne otopi, pa ostaviti da se prohladi. Preliti preko kreme od karamela, pa ostaviti u frižider da se glazura ohladi i stegne.

Rezati na parcad i uživati!

Savet