

Karamel kocke (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 komada**petit keksa sa cokoladom
- **20 komada**petit keksa
- **malom**leka

Fil:

- **750 ml**mleka
- **8 kašika**šecera
- **2**pudinga sa ukusom karamele
- **1 kašika**gustina
- **125 g**margarina

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašika**mleka
- **1 kašika**ulja

Priprema

Puding i gustin razmutiti sa 150 ml mleka. U preostalo mleko dodati šećer, zagrejati i zakuvati puding. Dobro ohladiti i pomešati sa umućenim margarinom.

Na tacnu poreati cokoladni keks (2x5) potopljen u mleko.

Preko staviti trecinu fila pa red keksa potopljenog u mleko. Pa još trecinu fila, još jedan red keksa i na kraju opet fil.

Napraviti glazuru, cokoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko kolaca.

Ohladiti, iseci, ukrasiti. Prijatno!

Savet